

試してみて!

# 滋賀の食材を使った委員会レシピ

第16回 簡単トマトリゾット(炊き込みご飯)

増量でおトク!  
+100g



3~7玉程度

産直

147 野菜くらぶ(静岡県・群馬県)・長崎県 供給センター長崎

産直トマト(増量)

700g前後+100g

本体 **398**円  
(税込 430円)


2015年度 商品開発委員会の皆さんがトマトレシピを考えました!  
トマトの酸味と生きくらげの食感、きのこの香りの  
おいしいリゾットが簡単にできあがります。

### 《材料》

- 249 無洗米滋賀きぬひかり …… 3カップ
- 147 産直 トマト …… 大1個
- 1025 滋賀の生きくらげ …… 50g  
きのこ(好みのもの) …… 100g
- 182 ベーコン …… 100g  
パセリ(あれば)(みじん切) …… 少々

A 885 トマトジュース食塩無添加 …… 570g  
だし醤油・水 …… 各大さじ3

### 《作り方》

- ① 米は水(分量外)にしばらく浸け、ざるに上げる。生きくらげときのこ、ベーコンは粗みじんにきざむ。
- ② トマトはヘタを除いて反対側の花落ちに十字の切り込みを入れる。
- ③  ①を炊飯器に入れ、よく混ぜ合わせたAを加えて中央にトマトを置き、炊飯する。炊き上がったらしばらく蒸らし、トマトをくずしながら混ぜ合わせて器に盛る。好みでパセリを散らす。

### 商品開発委員会とは?

各エリアから1名が参加し、商品開発や商品見直しを行う委員会です。



調理中の委員会のみなさん▲

