

「お米」の主成分「炭水化物」は毎日摂りたい栄養素のひとつ。新米を使ってお米レシピにチャレンジ!

**新米**  
**レシピ**  
おいしく  
たべよう!



**293768**

パールライス滋賀  
いつでも注文  
無洗米近江米  
みずかがみ

2kg 滋賀県産

**新米**



本体 **960**円  
(税込 1,037円)

滋賀県推奨の新品種。味、粘り、  
外観ともコシヒカリを上回る良  
食味。

**1093** **冷蔵** 毎週  
企画

田中豆腐店  
**油あげ**  
2枚入

(410kcal・食塩相当0.0g / 100g)

原料: 遺伝子組換えでない 消費期限: お届け日含め3日



本体 **178**円  
(税込 192円)

## きのこの炊き込みご飯

おいしい新米と、きのこのシンプルな  
炊き込みご飯。秋を味わう一品です。

### 材料 (4人分)

**293768** 無洗米近江米みずかがみ  
..... 2合 (300g)  
好みのきのこ ..... 200g  
**1093** 油あげ ..... 20g

**A** だし汁 ..... 300ml  
醤油 ..... 大さじ1  
酒 ..... 大さじ1  
みりん ..... 小さじ2  
塩 ..... 小さじ1/5弱

### 作り方

- 1 きのこは石づきを除いて食べやすい大きさにする。油あげはさっと熱湯に通し、長さ2cmの細切りにする。
- 2 炊飯器に米と**A**を入れて軽く混ぜ合わせ、きのこ油あげを上のにのせて炊き上げる。

