

「お米」の主成分「炭水化物」は毎日摂りたい栄養素のひとつ。いろんなお米レシピにチャレンジ!

お米
レシピ
おいしく
たべよう!



新米 2kg
滋賀県産

お試しください
2kgです!
ぜひご利用ください。



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

本体 **900**円
(税込 972円)



鮭のカレーピラフ



スパイシーな香りがたまらない!
炊飯器で作る簡単カレーピラフです。

材料 (2人分)

- 293768** 無洗米近江米みずかがみ 1合
- 512** 塩秋鮭切身 (骨、皮を取る) 80g
- しめじ 110g
- 人参 50g
- ピーマン・赤パプリカ 各30g
- レーズン 5g
- パセリ (みじん切) 少々

- A** 白ワイン 大さじ 1/2
 カレー粉 小さじ 2
 バター 小さじ 1
 コンソメ顆粒 小さじ 1/2
 塩 小さじ 1/4

作り方

- 炊飯器に洗った米を入れ、1合の目盛りまで水を加えて30分おく。
- しめじは石づきを切り落としてほぐす。人参、ピーマン、パプリカは1cm角に切る。
- 1**に**A**を加えてさっと混ぜ、**鮭**、**2**、レーズンをのせて普通に炊く。
- 炊きあがったらさっくりと混ぜ合わせる。器に盛り、パセリをふる。