

10月旬のおすすりレシビ

秋の味覚・栗ご飯(讃岐白味噌炊き)

栗ご飯を更に風味豊かに頂く贅沢な秋の味覚飯。

●材料

栗	400	g
米	2	合
水	450	cc
サヌキ白みそ	大さじ	2
塩	小さじ	2
酒	大さじ	1



●作り方

栗の皮を剥き、均等に切りそろえる。米は水で研いでおく。
2合分の水に白みそと塩を入れてざっくり混ぜておく。
炊飯器に研いだ米と味噌水を2合分まで注ぎ、栗を入れて炊く。
炊き上がれば栗を半量潰しながら米に混ぜ合わせて完成。

※酒は炊き上がり時にお好みで振りかけるとコクが出ます。

創業1931年



株式会社イツツミヤ

〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田甲229

TEL 0875-52-3030 / FAX 0875-52-6230