

三和きのこ

菌床

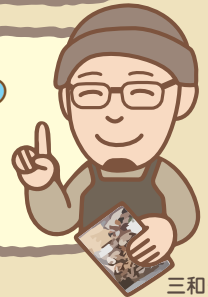
の乾燥きのこミックス

# de 炊き込みご飯



簡単おいしい炊き込みごはんを美味しく作る  
ポイントを生産者の三和さんに聞きました!

水戻し不要のお手軽乾燥きのこのなので、思い立ったら  
すぐに作れますよ! ポイントをチェックして  
きのこの旨味を楽しんでください!



三和さん

## 【材料】

- ・乾燥きのこミックス (2合用) 1袋
- ・米 2合
- ・しょうゆ 40cc
- ・酒 20cc



※お好みで油揚げや鶏肉を入れると  
ボリュームが出て美味しくなります。

三和さん。  
ゴボウを入れてもいいですか?



一番のチェックポイントは材料です!  
炊き込みご飯と言えば、ゴボウを  
入れたい方も多いと思いますが、  
ゴボウを入れてしまうと、せっかくの  
きのこの風味が飛んでしまいます。



## ポイント

乾燥きのこミックスを  
より美味しくいただくなら  
ゴボウは入れない方がいいですね!



- ① お米は洗って十分に吸水させ  
分量の水を加えておきます。  
炊きあがり、きのこの分、  
かさが増えますのでご注意ください。  
※2合を炊く場合、3合以上の炊飯器を推奨します。

- ② 戻さずに軽く洗ったきのこを入れます。

## ポイント

三和きのこの乾燥きのこミックスは  
水で戻す手間がかかりません!

- ③ しょうゆ・酒を入れます。

色ムラを無くすため軽く  
混ぜ合わせてください。

## ポイント



- ④あとは炊飯器のスイッチを押すだけ!  
炊飯器のコースは「白米」でも「炊き込み」でも  
美味しくできます。

## ポイント

レシピを動画で  
配信しています。

You Tube

