

簡単！炊飯器に入れるだけ

城ヶ崎サザエの炊き込みご飯（2合用）

お米を洗って炊飯器に材料を入れるだけ！
お手軽にサザエ飯がご家庭でつくれます。

決め手はサザエと地魚アラ出汁！
約6時間かけ、骨と殻の髓まで味を抽出
した濃厚な出汁は特別な方法により出汁
の臭みが一切ありません。

冷めてからも美味しく召し上がれます。



★サザエは一度酒蒸しにして、身を
炙って香ばしさを出してあります。

★特製の出汁は無添加無化調！
サザエ、アラ、塩、酒、昆布、水

★コクを出す肝の出汁が決め手です！

- ①普通に炊くときと同様にお米を洗い
水をきります。
 - ②水を切ったお米に特製出汁を注ぎ
水、サザエの順に入れて下さい。
 - ③醤油大1を入れて炊飯して下さい。
※身は水を計ってから最後に入れて
下さい。
- ※水を炊飯器の規定量より少し多め
入れるとふっくら炊けます。



炊きあがったら混ぜて食べるだけ！
磯の香と出汁のコクをご堪能下さい！

※お好みでおろしたワサビや大葉
三つ葉なども。