

津山市 × 笠原 将弘シェフ

特別 コラボ  
レシピ



## つやま和牛干し肉と稲羽米 炊き込み御飯

### 材料(2人分)

干し肉 ..... 100g  
米 ..... 2合  
ごぼう ..... 50g  
人参 ..... 50g  
椎茸 ..... 2枚  
小ねぎ ..... 3本  
黒胡椒 ..... 少々

A

水 ..... 340cc  
だし昆布 ..... 3g  
酒 ..... 30cc  
薄口しょうゆ ..... 30cc

### 作り方

- 1 米は研いで30分浸水させ、ザルに上げ、水けをきる。
- 2 「A」は混ぜ合わせておく。
- 3 ごぼうはささがき、人参は細切り、椎茸は薄切り、小ねぎは小口切りにする。
- 4 干し肉は一口大にスライスしてフライパンでさっと炙る。
- 5 炊飯器に「1」、「2」、ごぼう、人参、椎茸「4」をいれて炊く。
- 6 炊き上がったら小ねぎ黒胡椒をちらす。

レシピで使用した津山市の返礼品はこちら!



つやま和牛の  
干し肉

つやふる



楽天ふるさと納税



ふるさとチョイス



稲羽米  
(コシヒカリ)

つやふる



楽天ふるさと納税

