

美作大学  
学生考案レシピ

2



## 干し肉の日本酒リゾット

### 材料(2人分)

うるち米	200g
白ネギ	70g
干し肉	100g
粉チーズ(1)	20g
粉チーズ(2)	10g
湯	650g
日本酒	85g
サラダ油	大さじ1
オリーブオイル	適量
塩	3~4g
黒こしょう	適量

### 作り方

- 1 白ネギは粗みじん切り、干し肉は1口大に切っておく。
- 2 フライパンにサラダ油を入れて白ネギの香りが出るまで炒める。
- 3 生米を「2」に加えて3分程度かき混ぜながら炒める。
- 4 干し肉と日本酒を加えて一煮立ちさせアルコールをとばし、350gの湯を加え中火で加熱する。
- 5 熱しながら適宜のこりの湯を加えながら15~17分程度加熱する。(米がやや硬い状態でよい)
- 6 火を止めて塩、粉チーズ(1)を加えて混ぜる。
- 7 器に盛り付け、粉チーズ(2)、黒こしょう、オリーブオイルをかけ完成。

レシピで使用した津山市の返礼品はこちら!

稲羽米  
(こしひかり)



食肉石本商店の干し肉

「つやま宵」  
with Beef 純米吟醸



つやふる



楽天ふるさと納税



つやふる



楽天ふるさと納税



ふるさとチョイス



つやふる



楽天ふるさと納税



ふるさとチョイス

