

# 鮭の汁かけご飯

軟水の「脱塩水」でご飯を炊くと甘くてふっくら!



\*写真はのりをトッピングしています

〈材料〉3,4人分

\* 鮭と生姜の炊き込みご飯 \*

- 米 2合
- 生鮭(切り身) 1枚
- 深層水塩 適量
- 生姜 1かけ

\* 汁かけあん \*

- 鰹出し 720cc
- 薄口醤油 少々
- 深層水塩 適量
- 溶き玉子 1個分
- 片栗粉 少々

☆出し汁

出し 15 : 薄口醤油 1 : みりん 0.5 の割合で合わせた出し汁を使ってご飯を炊きます。水加減はお好みで。

## 〈作り方〉

\* 鮭と生姜の炊き込みご飯 \*

★下ごしらえ★お米を研いで水気を切っておく。

- 1、鮭をお好みの塩加減で焼いて軽くほぐす。
- 2、生姜をみじん切りにする。
- 3、炊飯器に☆出し汁とお米を入れて炊く。
- 4、炊きあがったご飯と1の鮭と2の生姜を混ぜ合わせる。

\* 汁かけあん \*

- ①鰹出しを火にかけ、沸騰したら薄口醤油、深層水塩でお好みの塩加減に調節する。
- ②片栗粉を水(分量外)で溶き、泡立て器などでよく混ぜながら①の鍋に入れる。
- ③玉子を溶いて②に加え、軽く固まったら火を止める。

炊き込みご飯を茶碗に盛り、汁かけあんをかけてできあがり。

土鍋炊きで  
もっとおいしく!



- ①土鍋にお米と☆出し汁を入れて火にかけます。
- ②沸騰したら、弱火にして10分間炊きます。
- ③火を止めて10分間蒸らします。

10分

10分

おいしく食べる ひとひねり

ご飯と汁かけあんは別々に召し上がってもおいしいですよ。

とろみのある「玉子スープ」になります



# 深層水塩アイス



おいしく食べるひとひねり

深層水(原水)の塩分が濃いようなら脱塩水で割って調節してください。表面に付いた塩味がアイスの甘みを引き立てて、味わい深い秋の味に早変わりします。

〈材料〉

- バニラアイス 1個
- 深層水(原水) 適量

〈作り方〉

- 1、深層水を霧吹きに入れる。
- 2、器にバニラアイスを盛りつけてお好みの量を吹きかける。

