

駿河湾産

## 桜えびを使った健康メニュー

### 春のごちそう 桜えびご飯

#### 材 料

米	3合
酒	大さじ2杯
塩	小さじ1杯
薄口しょう油	大さじ1・1/2杯
だし汁	550cc
駿河湾産 生桜海老	80g～100g



#### 作り方

- ① お米を3合とき、ざるにあげて、約30分おきます。
- ② 鍋の中にめじ鮪だしパック2袋、水600ccを入れ中火にかけます。沸騰して2～3分でだしパックを取り出し、荒熱をとります。
- ③ 炊飯器の中に、米、桜海老、酒大さじ2杯、塩小さじ1杯、薄口しょう油大さじ1・1/2杯、だし汁約550ccを入れ、そのまま炊き込みます。
- ④ 出来上がりましたら、しゃもじで軽く混ぜ合わせます。

注意 ここでは使われているだしパックは、めじ鮪を原料とし、昆布粉末が2%含まれています。  
また、桜海老は駿河湾産生桜海老を使用しております。