

九頭竜まいたけを使った 鯖缶ほうじ茶めし

ほうじ茶の香ばしさと九頭竜
まいたけ、鯖缶がよく合います。



いちほまれ

「コシヒカリ」を生んだ福井県が総力をあげて開発し、2016年に誕生した新しいブランド米。約6年をかけて調査・研究を積み重ね、膨大なデータの裏付けをもとに生み出されました。絹のように白く、ふっくらモチモチで優しい甘みが格別です。



九頭竜まいたけ

豊かな自然が広がる福井県大野市和泉地区の特産品。味・香り・食感の三拍子が揃ったきのこです。味の良さはもちろん、芳醇な香り、肉厚で抜群の歯ごたえが楽しめます。天ぷらをはじめ、炒め物や汁物などにしても絶品。料理の美味しさがグンと高まります。

材料(2人分)

いちほまれ	2合
九頭竜まいたけ	100g
ほうじ茶	米2合分 450ml(目安)
鯖缶(水煮)	1缶
しょうがのせん切り	適量
青ねぎの小口切り	適量

作り方

1. いちほまれは洗い、ざるで水気を切る。
2. 鯖缶はサバの身を適当な大きさにほぐす。
九頭竜まいたけは適当な大きさにほぐす。
3. 炊飯器の内釜に[1.]、[2.]、しょうがを入れ、ほうじ茶を2合の目盛りまで注いで炊飯する。
4. 器に[3.]を盛り、青ねぎを添える。

POINT

ほうじ茶は冷たいものか、またはしっかりと冷ましてから入れましょう。