

1月レシピ

島田さくらめし

<材料> (作りやすい分量)

米		2合
調味料	しょうゆ	大さじ1
	みりん	大さじ1/2
	塩	小さじ1/2

<作り方>

- ① 米は炊く30分前にといで水をきっておく。
- ② 炊飯器の内釜に米と調味料を入れ、水を2合の目盛りまで入れる。
- ③ 全体を軽く混ぜてならし、炊飯する。

「さくらめし」とは、主に静岡県で親しまれている、しょうゆ、みりん、塩などの調味料だけで炊き込んだ、具のない炊き込みご飯です。炊き上がりのご飯が薄い桜色に見えることから「さくらめし」と呼ばれるようになりました。静岡県の学校給食の定番メニューとしても知られています。

「島田さくらめし」は、材料に島田産のしょうゆを使っています。みりんを使い甘めに仕上げていますが、みりんを酒に置き換えてもおいしくいただけます。