



## アピール ポイント

そのまま食べて美味しいおおまさりをご飯に入れてみました。もちろん普通の落花生でもOKです。

### 材 料

- ・もち米 3カップ
- ・おおまさり 500g
- ・さつまいも 小2本
- ・ゴマ塩 適宜

#### A

- ・酒 大さじ1と1/2
- ・みりん 大さじ1と1/2
- ・塩 小さじ1/2
- ・しょうゆ 小さじ2/3
- ・さとう 大さじ2



### 作 り 方

- ①もち米をとぐ。
- ②おおまさりをゆでて皮をむく（塩ゆで、そのまま食べる時よりかためにゆでる）。さつまいもは皮つきのまま1～1.5cm角に切る。
- ③①のお米とAを入れる。水位線：おこわの3合の目盛りまで水を入れる。
- ④②のおおまさりとさつまいもを上に乗せて、おこわのコースで炊く。
- ⑤炊けたらふんわりほぐし、適宜ゴマ塩をふる。