



国産野菜の 五目ちらし寿司



2合用(2~3人前)

国内産野菜(人参、れんこん、無漂白干びょう、しいたけ)と国内産大豆の油揚げなどの具材を、「越前小京都の有機純米酢」で仕上げた五目ちらし寿司の素。2合用(2~3人前)。

化学調味料無添加

保存料・着色料不使用

国産原料具材

人参・れんこん・無漂白干びょう・しいたけ・国内産大豆の油揚げ

こだわりの調味料

具材の美味しさを一層引き立たせています

越前小京都の有機純米酢

国内産丸大豆使用 醤油

北海道産 てんさい糖

平釜でじっくり煮つめて仕上げたにがりを含む塩

こだわりの有機純米酢

味の決め手は、こだわりの有機純米酢

酢は、原料米から酢造りまでこだわって作った「越前小京都の有機純米酢」を使用しています。米酢にありがちな蒸れ臭は、ほとんどなく、米酢ならではのうま味とまろやかですっきりした味わい、そして華やかな香りをお楽しみ頂けます。有機純米酢を使用したことで、素材の旨みを引き出し、全体の味がバランス良くまとまりました。

やさしい酸味、まろやかな味わい、上品で華やかな香りが食欲を倍増させます。



五目ちらし寿司の作り方



①炊きたてのご飯(茶わん約5~6杯分:約700g)あるいは米2合を炊き上げ、大きめの器に移し、袋の具をご飯全体にふりかけて下さい。



②ご飯が熱いうちに混ぜ合わせ、うちわなどで冷まします。



③別の容器に盛り付け出来上がりです。お好みにより、錦糸玉子、三つ葉、えび等を盛りつけると一層美味しくお召し上がりいただけます。



SOKEN.SHA
LOVE > FOOD > PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/chirashizushi/>

