




乾し

☆なばっピラフ（洋風炊き込みごはん）

豊後大野の乾し椎茸



材 料	分 量	（ 2 合分 ） ＊ 4 ～ 5 人 分
米	300 g （ 2 合 ）	
乾し椎茸	4 枚 （ 20 g ）	
むき枝豆（冷凍）	30 g	
コーン缶	30 g	
戻し汁	適量	
白だし	36 g （ 大さじ 2 ）	
バター	20 g	
しょうゆ	12 g （ 小さじ 2 ）	



★作り方★

- ① 乾し椎茸は400ccの水で戻し、戻し汁は取っておく。
石突きを外して、大きめのみじん切りにする。
- ② 枝豆とコーン缶は流水で洗い、ザルに上げて熱湯を回しかけておく。
- ③ 炊飯器に、洗米した米と、白だし、米の分量の目盛り（2合）まで椎茸の戻し汁を入れ、①の椎茸を入れて炊飯する。
- ④ 炊き上がったら、②の枝豆とコーンとバターを混ぜる。
仕上げにしょうゆを回し入れ、よく混ぜる。



冷めてもおいしいので、お弁当
にもオススメです♪
たくさん作って、冷凍保存も
できます。

