

『たけのこご飯（本つゆ香り白だし）』

材料(4人分)

茹でたけのこ	1本
米	3合
油揚げ	1枚
キッコーマン本つゆ香り白だし	120ml
木の芽	適量



作り方

- ① 米は、あらかじめ研いでザルに上げ、水気をきる。
- ② たけのこは、穂先は3cm長さの薄切り、根元はいちよう切りにする。
- ③ 油揚げは熱湯をかけ油抜きし、縦半分に切ってから5mm幅の細切りにする。
- ④ 炊飯器に米と本つゆ香り白だしを入れて3合の目盛りまで水を加え、②、③をのせて炊く。
炊き上がったらさっくり混ぜて器に盛り、木の芽を散らす。