

甲州地どりと山菜の炊き込みご飯

<コンセプト：山梨の良いところがつまったご飯料理>

材 料（2人前）

・甲州地どり燻製 1. 5本 ・米 2合 ・水 2合分 ・山菜の水煮 1掴み

調味料：みりん	大きじ1
酒	大きじ1
醤油	小さじ1／2

作り方：

- ①甲州地どり燻製を斜めに薄く切り、細切りにする。
- ②山菜の水煮の水気を絞る。
- ③米を磨き、分量の水、みりん、酒、醤油を入れ、軽く混ぜる。
- ④③に①と②を入れて炊飯する。
- ⑤甲州地どり燻製をミジン切りにし、炊き上がったご飯に好みに散らして完成。

