

「色合いと味が豊かな大根葉とじゃこのおにぎりと玉子焼き」



おにぎり作り方
①大根葉をきれいに洗い細かく刻む
②フライパンを使用しガスコンロで水気がなくなるまで炒める
③じゃこ、料理酒、しょうゆ、めんつゆ、食塩を加える
④再び水気がなくなるまで炒める

玉子焼き作り方
①卵とネギ、紅ショウガ、白だしを加え混ぜる
②油を引いたフライパンを使用しガスコンロで焼く



材料

- 【おむすび】
米 1合
大根葉 2束
じゃこ お好み
料理酒 大さじ2
しょうゆ 大さじ1
めんつゆ 大さじ1
食塩 少々

材料

- 【玉子焼き】
玉子 3個
九条ネギ お好み
紅ショウガ お好み
白だし 小さじ1

aコンセプト

- 「見た目でもおいしさを表現したこと」
- b食材選びや調理上で工夫したこと
- 「京都府産にこだわり大根葉やねぎを準備したこと」
- c近畿の食材(近畿の有機農産物◎)
ネギ(京都府)、◎大根葉(京都府)
- d作成時間約25分