

Menu Photo

メニュー画像



Material

材料

[1人分]

GS 五色土佐煮	50g	
鶏肉（むね）	20g	
お米	1 合	
GS 料理酒	小さじ 2	} ①
GS みりん	小さじ 1	
醤油	小さじ 2	

Information

ご案内

《製品情報》

GS 五色土佐煮 400g/10 袋×2

◆GS 料理酒のアイテムは 3 種◆

百万両 料理酒 1.8L/8 本、20L

桜印 料理酒 1.8L

◆GS みりんのアイテムは 7 種◆

蔵出し本みりん 照り 1.8L/8 本

百万両みりん風調味料 1.8L/8、20L

百万両みやび味 1.8L/8、20L

桜印みりん風調味料/みやび味 各 1.8L

WELCOME

Menu

五色鶏釜飯

大ぶりの具材たっぷり
飽きのこない味です。



How to make

作り方

- ◇ お米を洗って 30 分以上浸水させておく。
- ◇ ①に鶏肉を浸し、30 分以上おきます。
- ◇ 水切りしたお米をお釜に入れ、水 1 カップと GS 五色土佐煮と ①+鶏肉を入れ、弱火で 20 分炊いたあと 15 分蒸らせば出来上がりです。

[提供時間：35 分] ※炊き上げのみ

Point

ポイント

- ◆にんじん、インゲン等をくわえていただきますとより彩りがよくなります。
- ◆具材は大きめにカットしてありますので、お好みに合わせて、切りそろえてご利用ください。

