

# アジの混ぜごはん

彩りご飯でパーティーに

味わい食感

柑橘香るあっさり後味



調理時間

約30分

1人前

377kcal

※炊飯時間は除く

まぜるレシピ

極み三柑ぽん酢 de



## アジの混ぜごはん

### 材料(2人前)

枝豆	200g
アジ(刺身)	90g
ミョウガ	5g
ショウガ	5g
しょうゆ	大さじ1(18g)
ごはん	400g(※米173g)
極み三柑ぽん酢	大さじ3(54g)
砂糖	小さじ1(6g)
炒りゴマ	小さじ1(2.4g)

### 作り方

- ①炊き上げたごはんは粗熱をとる
- ②枝豆を湯がいた後、さやから外し、ミョウガは2mm幅の薄切り、ショウガは千切り、アジは3mm幅に切る。
- ③アジに極み三柑ぽん酢をかける。
- ④ごはんに枝豆とミョウガ、ショウガ、しょうゆ、砂糖、アジ、極み三柑ぽん酢、炒りゴマを加えて全体的にざっくりと混ぜ合わせる。

いつもの料理を  
ちよつと贅沢に。  
もっと美味しく。  
香り華やぐ  
「極み」のぽん酢!



モノづくりを通じて感動を与える企業を目指しています。

MITSUBISHI **ミツイシ株式会社**

〒883-0022

宮崎県日向市平岩 8491 番地

TEL.0982-54-2627

<http://www.mitsuishi.co.jp>