

「ふっくらしらす干し」の紹介です。



紀伊水道・明石沖・大阪湾で漁獲されたしらすを短時間で炊き上げ、ふっくらとした食感に仕上げました。

1食 25g の個食パックだから、1人分の食事や料理のトッピング、離乳食など、ちょっと使いたいときに便利です。



材料：(1人分)
しらす1袋、
生卵1個、
ごま油・しょうゆ
ごはん適量

作り方：
順番に乗せていきます。
子ども用にシンプルに作りました。



鮮度が命なので、獲れたての新鮮なうちに対流釜式で泳がせるように一気に短時間で炊き上げました。
ムラのない絶妙な炊き加減で、ふっくらと炊き上がります。



今回は、コロナでの自粛生活で普段注文する商品以外におすすめできたらと作りました。参考にしてみてください。

2021年6月発行 常盤パル委員会