B0307

メニュー名
【カゴメヴィーガン】野菜のだしの基本の炊き込みご飯

コンセプト
大分県産の干椎茸を使用し、カゴメの植物由来のだし調味料を使って炊き込みご飯にしました。やさしくもうまみのある仕上がりになりますので、季節の食材でのアレンジが可能です。

エネルギー	塩分
326 kcal	1.5 g

提案売価	参考食材原価	参考食材原価率
円	110 円	%

4 人分

使用食材	分量
精白米	2合
カゴメ野菜だし調味料（濃縮タイプ）	40 g
にんじん（細切り）	50 g
油揚げ	30 g
干ししいたけ	10 g
九条ねぎ	2本

オペレーション

1. 干ししいたけは水でもどしておく。

2. 洗った米、野菜だし、干ししいたけの戻し汁を炊飯釜に入れ、通常の水加減になるよう水（分量外）を注ぎいれる。軽く全体に混ぜ合わせる。

2. にんじんは細切り、油揚げは食べやすい長さの5mm幅に、しめじは小房にわけ、戻した干ししいたけのと一緒に②の上に乗せる。通常通り炊飯する。

3. 炊き上がったら全体に混ぜ合わせ、斜め切りにした九条ねぎを添える。

●使用カゴメ製品●

野菜だし濃縮30
0ml

＊本レシピの使用食材は、原材料に動物性原料 及び 上白糖を使用していない旨 確認しておりますが、当社使用商品以外の食材は起源原料や製造の過程における動物由来原料使用の有無は確認しておりません。ご提供いただくメニューでのヴィーガンやベジタリアン訴求は、お客様のご判断のもと、行って頂きます様お願いいたします。