



秋の柚子風味寿司



直火匠
じかびのたくみ

あっさりしゃっきり
ご飯
「白米モード」使用



～小松菜・ちりめん・柿・しめじの柚子風味寿司～



〈材料〉 4人分

米	・・・	2合
水	・・・	360cc
昆布(5～6cm角程度)		1枚
柚子酢	・・・	50cc
砂糖	・・・	大匙3
塩	・・・	ひとつまみ
小松菜	・・・	200～250g(一把)
しめじ	・・・	1パック
みりん	・・・	少々
ちりめんじゃこ		100g
柿		1個
煎りごま		大匙1
醤油		少々

〈作り方〉

- ① 米は洗って水を切り、分量の水と昆布を入れ、30分間浸してから炊く。
- ② 小松菜は1.5cmの長さに切り、沸かした湯に塩を入れ、30秒ほど茹でる。冷水で色止めをしてからよく絞って水を切り、ほんの少し醤油をかけ(忍び醤油)、下味をつけておく。
- ③ しめじは小房に分ける。大きすぎる時は長さを揃える。それを鍋に入れて火にかける。水(誘い水)を少し加えると、しめじから水分が出てくる。みりん、醤油少々(各大匙1程度)を加えて水分がとびまで煮あげる。
POINT! キノコ類は洗うと風味が落ちる。汚れている場合は刷毛などで取るとよい。
- ④ ちりめんじゃこは、軽く酢水に通して、やわらかくする。
POINT! 酢水に通すと生臭みや雑味がとれる。
- ⑤ 柿は1/4に切る。真ん中に切りこみを入れ、5mm幅に切ってイチヨウ型にする。
- ⑥ 柚子酢に砂糖と塩ひとつまみを入れて、よく混ぜて溶かしておく。
- ⑦ ご飯が炊けたら昆布を取り除き、酢で拭いた飯切にとる。⑥を振り入れ、うちわで煽ぎながら切るように混ぜ、人肌になるまで冷ます。
- ⑧ 小松菜、しめじ、じゃこは半分は混ぜ込む。
- ⑨ 大きめの器に⑦を盛り付けてから、青菜を上のにのせ、じゃこ、しめじ、柿も飾る。煎ったゴマをぱらぱらとかける。
POINT! 器を酢で拭いておくと、殺菌にもなり、ご飯が器にくっつかない。
- ⑩ 最後に好みで、醤油を回しかけると柚子の風味と相まって、香ばしくておいしい。



今回の使用器具

Rinnai 直火匠

今回はリンナイの新品、直火匠(じかびのたくみ)を使って炊飯しました。ガスの強火力で直火炊きすることにより、かまどで炊いたようなご飯を味あえるのが最大の特徴です。炊きたてのご飯は香り〇、甘み〇、つや〇の三拍子! ご飯にこだわる、伊賀のみなさまにイチオシの商品です。



炊飯開始前に炊きあがるご飯の「もちもち」と「おこげ」の具合を各5段階ずつ調節できる機能が搭載されています。

型式:RR05MS