

キッコーマン K C C 食文化と料理の講習会

和食の魅力を知る “米・ご飯とおかず” 〈YouTubeライブ配信〉

お米の炊き方

鰯大根

菜種の辛子和え

蒟蒻雷煮

お米の炊き方 土鍋を使って

材料：2合分

米	2合 (360cc)
水	360cc

<つくり方>

- (1)お米は洗ってザルに上げ、乾かないように濡れ布巾をかけて30分おく。
- (2)土鍋に(1)の米と水を入れて強火にかける。
- (3)沸騰したら弱火にし、そのまま10分炊く。
- (4)10分後、強火にして10秒したら火を止める。
- (5)そのまま10分蒸らす。

鯽大根（ぶりだいこん）

材料：2人分

ぶり(切り身)..... 200g

大根..... 200g

A { キッコーマン 特選 丸大豆しょうゆ..... 30ml
 マンジョウ 米麴こだわり仕込み 本みりん..... 30ml
 マンジョウ 国産米こだわり仕込み 料理の清酒..... 120ml
 水..... 120ml

ゆずの皮..... 適量

<つくり方>

- (1) Aの調味料を合わせる。
- (2) 大根は皮をむき、食べやすい大きさに切る。軽く水をふりかけて耐熱皿に並べ、ラップをして、500Wの電子レンジで4～5分加熱する。
- (3) ぶりは食べやすい大きさに切り、沸いた湯にさっと入れて霜降りし、すぐに水に取ってうろこや汚れを除き、水けをふき取る。
- (4) フライパンに(2)の大根と(3)のぶりを並べ入れ、(1)の調味料を加えて落としぶたをして中火にかけ、煮汁が好みの加減になるまで煮詰める。
- (5) 器に(4)を盛りつけ、煮汁をかけて、せん切りにしたゆずの皮を添える。

菜種の辛子和え（なたねのからしあえ）

材料：2人分

菜の花	10本(約150g)
A { だし	150ml
キッコーマン うすくちしょうゆ	10ml
マンジョウ 米麴こだわり仕込み 本みりん	10ml
練り辛子	10g
糸がつお	少々

<つくり方>

- (1)鍋にAを入れて火にかけて沸いたら、火からおろし冷ます。冷めたら辛子を入れてよく混ぜ合わせる。
- (2)菜の花は根元の固い部分を切り落とし、食べやすい大きさに切る。
- (3)(2)を熱湯でさっと湯がいて冷水に取って冷まし、水けをしぼる。
- (4)(3)の菜の花を(1)の辛子しょうゆに入れて味をなじませたら、器に盛りつけ、糸がつおをあしらう。

蒟蒻雷煮（こんにゃくかみにりに）

材料：2人分

こんにゃく	2枚 (500g)
赤唐辛子（種を抜く）	1/2本
おろしにんにく	少々
ごま油	大さじ2

A	だし	240ml
	キッコーマン 特選 丸大豆しょうゆ	30ml
	マンジョウ 米麴こだわり仕込み 本みりん	30ml

煎り白ごま	適量
糸唐辛子	少々

<つくり方>

- (1) Aの調味料を合わせる。
- (2)こんにゃくの両面に斜めに切り込みを入れ、2.5cm角に切る。
- (3)フライパンにごま油を入れ、弱火でにんにくと赤唐辛子を炒め、香りが出てきたら、(1)のこんにゃくを入れて強火で炒める。
- (4)(1)を入れて汁けがなくなるまで、煮詰める。
- (5)仕上げに煎り白ごまを入れてよく混ぜる。
- (6)器に盛りつけ、糸唐辛子をあしらう。



●店舗情報

お席:1階、2階、お座敷10室・2~40名様

●営業時間

昼 12:00~12:30までのご来店 夜 17:00~19:30までのご来店

TEL:075-561-0015

●定休日

第一、第三火曜日定休日(年末・年始休みあり)

※定休日は、月により変更となる場合がございます。

●所在地

京都市東山区下河原通八坂鳥居前下河原町459

※【駐車場】ご利用頂ける台数に限り(2~3台)がございますので、ご予約時にお申し出下さいませ。



菊乃井本店

露庵

赤坂菊乃井

無碍山房



kikunoi_honten ...

菊乃井 本店

投稿89件 フォロワー2.6万人 フォロー中10人



様々な伝統、美術が根付き、多様な文化を育む京都東山。八坂神社近く、高台寺の緑に包まれた清閑な地に菊乃井本店はございます。料亭は大人のアミューズメントパーク。... 続きを読む

[h7kj2d57jjbplt.jp](https://www.instagram.com/h7kj2d57jjbplt.jp)



フォロワー: amaya_takeshi、tenko_hitoshi_arai、他7人

