

ひなまつりにおすすめ!



コレでかんたん!

炊いたごはんに混ぜるだけ

Ohsawa

3833 オーサワの具だくさんちらし寿司の素
150g 463円(税込)
開封前賞味期間: 常温で2年



春の押し寿司

■材料(10人分)

- ・玄米 5カップ
- ・梅酢 大さじ3
- ・干し椎茸 5枚
- ・油揚げ 5枚
- ・人参 小2本
- ・小松菜 1/2束
- ・ごぼう 300g
- ・海苔、塩、醤油、油 適宜

■作り方

- ①玄米を炊き、温かいうちに梅酢を回し入れる。
- ②干し椎茸を戻し、千切りにして醤油で味付けをする。
- ③油揚げを千切りにして塩を振り、フライパンで焼く。
- ④人参は花型を作り、余りは千切りにし塩で炒める。
ごぼうはささがきにして炒め、醤油で味付けをする。
- ⑤小松菜は色良く茹で、小口切りにして炒める。
- ⑥押箱に1/3ほどご飯を入れ、海苔を敷き、またご飯をのせて具を飾り、上から押す。花形人参を添える。



レシピ:

4786

リマ・ッキング
500レシピより

田中愛子先生の
『春の押し寿司』

ひな祭りにおすすめの商品はこちら!

秋田産有機玄米使用
味わい深く、豊かな甘み
滑らかな口当たり
砂糖不使用

玄米
使用



Ohsawa

6370
オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)
200g 367円(税込)
開封前賞味期間: 冷蔵所で6ヶ月

秋田産有機玄米使用
味わい深く、豊かな甘み
砂糖不使用

玄米
使用



Ohsawa

6375
オーサワの有機玄米甘酒(粒)
250g 367円(税込)
開封前賞味期間: 冷蔵所で6ヶ月

秋田産有機米使用
味わい深く、豊かな甘み
滑らかな口当たり
砂糖不使用

五分搗き
米使用



Ohsawa

6185
オーサワの有機甘酒(なめらか)
220g 399円(税込)
開封前賞味期間: 冷蔵所で6ヶ月

岡山産三分搗き米使用
濃厚な甘み
砂糖不使用

三分搗き
米使用



Ohsawa

0238
純米甘酒
250g 390円(税込)
開封前賞味期間: 冷蔵所で6ヶ月

国内産原料100%
雑穀の豊かな
旨みと甘み
砂糖不使用



3216

国産十穀甘ざけ
720ml 1,008円(税込)
開封前賞味期間: 常温で9ヶ月

新潟産米、愛媛産桜葉使用
ほんのり香る桜の風味
砂糖不使用



6362

ストレート 桜あまざけ
310g 648円(税込)
開封前賞味期間: 冷蔵所で5ヶ月

国内産有機もち米使用
合成着色料不使用



3338

ひなあられ(関東風)
75g 474円(税込)
開封前賞味期間: 常温で5ヶ月

国内産有機もち米使用
しょう油味の関西風
合成着色料不使用



6377

ひなあられ(関西風)
70g 466円(税込)
開封前賞味期間: 常温で5ヶ月