



鮭の照り焼きを 使ったレシピ Sake Teriyaki recipe

-おいしい召し上がり方-

北海水産 HOKKAI SUISAN

「鮭の照り焼き」は、解凍した後、トレイにたれを残して鮭だけを取り出し、220度のオーブンで6分（お好みで焼き加減は調節ください）焼いてください。そのあと、照り焼きのたれを温めて鮭にかけます。

Sake teriyaki; Defrost and cook in the oven 220°C for 6 minutes. Warm sauce and put it on Sake teriyaki.

超簡単！鮭照り焼きを使った「鮭の炊き込みご飯」の作り方♪

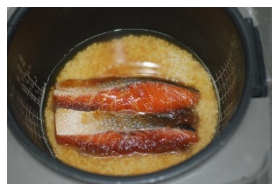
鮭照り焼き 1pc
米2合(360cc)
水360cc
きざみ生姜 5g
お好みでキノコ類
コーン缶

Sake teriyaki 1pc
Rice 360cc
Water 360cc
Chopped ginger 5g
Mushroom, as needed
Corn, as needed

米を研ぎ、分量の水と鮭照り焼き(凍ったままでも可)、お好みの具材を入れ炊くだけ。15分程蒸らしてからかき混ぜる。

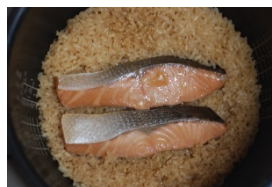
All you have to do is just put all the ingredients into the rice cooker and cook. After cooking keep the cooker closed for another 15 min, mix everything.

1. 研いだお米の上にパックから出した鮭の照り焼きをそのままのせてスイッチオン。たれもそのまま入れてください。



1. Put Sake teriyaki and sauce on the rice, and cook with the rice cooker.

2. 炊き上がりはこんな感じです。



2. Cooked!

3. 蒸らした後に、かき混ぜて出来上がり。



3. After cooking keep the cooker closed for another 15 min, mix everything.