

# 生桜えびを使ったレシピ/Sakuraebi recipe

-おいしい召し上がり方-

北海水産 HOKKAI SUISAN

## 「桜えびの炊き込みご飯」の作り方♪ / recipe for Cooked rice with Sakura ebi

[材料] (5人分)

- 米 2合(360ml)
- 出汁  
水 400ml  
顆粒だしの素 5g (大さじ1/2)  
酒 1ml  
みりん 1ml  
塩 一つまみ
- 桜えび** 1パック(125g)
- 人参 40g
- 刻み葱 15g

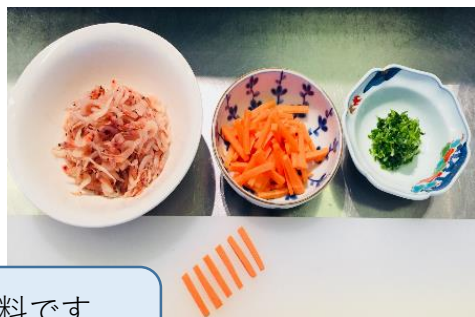


[ingredients] (for five)

- rice 360ml
- Dashi soup  
Water 400ml  
Soup stock 5g  
Sake 1ml  
Mirin 1ml  
one pinch of salt
- Sakura ebi** 1pak(125g)
- carrot 40g
- chopped green onion 15g

米を研ぎ、水を切った後、出汁の調味料、ネギ以外の具材を炊飯器にセットして炊くだけです。炊き上がったら15分ほど蒸らし、よそった炊き込みご飯に刻みネギをのせれば出来上がり。

Wash rice and drain it, then put all the ingredients except green onion into a rice cooker and cook. If it's ready, leave it 15min as it is and serve rice with green onion as topping.



材料です  
Ingredients



こんな風に炊飯器に入れてスイッチオン。  
Put everything in the rice cooker and cook.

## 「桜えび入り卵焼き」の作り方♪ / recipe for rolled omelette with Sakura ebi



- 卵 6個
- 出汁  
水100ml  
顆粒出汁の素 1g
- 桜えび** 50g
- 刻み葱 10g
- 塩 一つまみ
- みりん 2ml
- 醤油 2ml

- 6 eggs
- Dashi soup  
water 100ml  
soup stock 1g
- Sakura ebi** 50g
- Chopped green onion 10g
- one pinch of salt
- Mirin 2ml
- Soy sauce 2ml

すべての材料を混ぜて焼きます / Mix all ingredients and bake.