

近江懐石



近江懐石

清元



近江牛おこわ蒸し

【近江牛おこわ蒸し】

- 一 近江牛の薄くスライスした肉を、醤油と砂糖と味噌、日本酒でじっくり煮込んだしぐれ煮をたっぷりのせました。
 - 二 滋賀県産の餅米をだし汁に実山椒を入れたものに一晚漬け込みせいろで蒸し上げます。
 - 三 うだれとだしの味が一粒一粒に程よくしみ込み旨味を凝縮、噛みしめるたびに美味しさが口いっぱいにあふれます。
 - 四 木の容器の香りが、近江牛のおこわ蒸しがレンジアップされることによって、絶妙な香りと味を醸し出します。
 - 五 容器ごと電子レンジで加熱できる食べきりサイズのおこわ蒸しです。
- 召し上がる直前に冷凍庫から出し、電子レンジですぐに加熱してください。
 - 冷蔵庫解凍や自然解凍はできません。
 - 解凍すると、ご飯が硬くボロボロになります。
 - 冷凍のおこわやご飯は0℃付近(特に+1℃～2℃)の温度帯が苦手です。
 - パサつきや食味が低下してしまいます。

【お召し上がり方】

- 一 凍ったままの状態で、袋の端に軽く切り込みを入れます。
※切り込みを入れないと袋が破裂する恐れがあります。
- 二 解凍せずに袋のまま、電子レンジで加熱してください。
(加熱の目安は、機種により多少時間が異なります。)
- 500W／2分30秒～3分
- 700W／2分～2分30秒
- ※出力800W以上の機種で、切り替え機能がある場合、500W等に切り替えてご使用ください。
- ※自動加熱(調理)機能では、上手に温まらない場合があります。
- 三 加熱後は袋に入れたまま、2～3分蒸らしてください。
(余熱で蒸らします。)

【注意】

- 加熱後の容器は大変熱くなっております。
やけどに十分ご注意ください。
- おこわ蒸しは袋から出して加熱すると水分が蒸発し、おこわが硬くなっております。

