

UME RECIPE

炊飯器に入れるだけ！ 誰でも作れる NICEな梅レシピ

材料を入れてスイッチをオンするだけで出来る、簡単おいしい炊飯器レシピは、知っているのととても便利です。ここでは、わたしたちがいつも家庭で作っている、南高梅を使った炊飯器レシピをご紹介します。 **本格しそ漬梅**



本格みかん梅

材料【2人分】/ 豚バラブロック肉 300~400g、水 400cc、みかん梅 2粒、南高梅ジャム 大さじ1、醤油 大さじ2弱、酒 大さじ1、みりん 大さじ1、生姜 1かけ、卵 3個、(お好みでチンゲン菜を茹でて添えても。)



1. 豚バラブロック肉の全面に焼き色がつくまでしっかり焼き、焼き上がったら食べやすい大きさにブツ切りにする。



2. 1とゆで卵、薄くスライスした生姜と全ての調味料、水を入れ、通常炊飯する。3. 器に盛りつければ出来上がりです。

01

みかんの皮もたっぷり
本格みかん梅 【塩分約5%】

品番 7242 140g入 972円(税込)
賞味期限 製造日より6ヶ月
甘い + + + + + すっぱい

隠し味の南高梅ジャムで
こっくり美味しい！
豚の角煮



完熟梅の果肉たっぷりの、フルーティなジャムです。表紙のオムライスにも隠し味として使用しています。



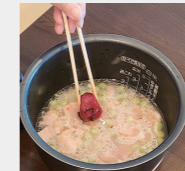
なんこううめジャム

品番 1252 100g入 540円(税込)
賞味期限 製造日より6ヶ月

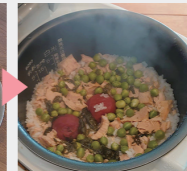


しその風味が香る
ツナ入りえんどう豆梅ごはん

材料【3~4人分】/ 米 3合、本格しそ漬梅 2粒、シーチキン 1缶(70g)、えんどう豆 100g



1. 炊飯器に、水洗いした米と3合の線のところまで水を入れ、材料すべて(シーチキンは汁気をきっておく)を加えて通常炊飯する。



2. 炊き上がった後、軽く混ぜ合わせ、梅干の種を取り除いてお皿に盛る。



国産もみしそたっぷり
本格しそ漬梅 【塩分約15%】

品番 7243 140g入 972円(税込)
賞味期限 製造日より1年
甘い + + + + + すっぱい



蜜だくはちみつ梅

04

Café de manna のオムライスごはんはコレ！
洋風梅ごはん



特製はちみつだれがたっぷり
蜜だくはちみつ梅 【塩分約8%】

品番 7240 140g入 972円(税込)
賞味期限 製造日より6ヶ月
甘い + + + + + すっぱい



がつんとしょっぱい
白干梅 梅根性 (家庭用無選別)

品番 6669 400g入 1,080円(税込)
賞味期限 製造日より1年
甘い + + + + + すっぱい

材料【3~4人分】/ 米 3合、蜜だくはちみつ梅 2粒、コーン 100g、ベーコン ハーフサイズ 5枚、コンソメ 小さじ2 (キューブ1個)、バター 10g



1. ベーコンは1cm幅に切る。2. 炊飯器に、水洗いした米と3合の線のところまで水を入れ、全ての材料を加えて通常炊飯する。



2. 炊き上がった後、軽く混ぜ合わせ、梅干の種を取り除いてお皿に盛り付け完成！



梅根性

05

ほんのり広がる梅味が
食欲をそそる
梅ごはん

1. 炊飯器に梅根性ひと粒を加えてお米と一緒に炊くだけ。



国産刻み昆布たっぷり
本格昆布梅 【塩分約4.8%】

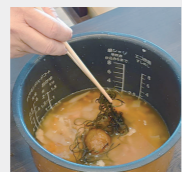
品番 7241 140g入 972円(税込)
賞味期限 製造日より6ヶ月
甘い + + + + + すっぱい

本格昆布梅

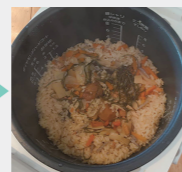
03

刻み昆布からダシが出て美味しさUP!
本格昆布梅の炊き込みごはん

材料【3~4人分】/ 米 3合、本格昆布梅 2粒、刻み昆布 1層分、炊き込みごはんの素 1袋



1. 炊飯器に水洗いした米と3合の線のところまで水を入れ、全ての材料を加えて通常炊飯する。



2. 炊き上がった後、軽く混ぜ合わせ、梅干の種をとって、お皿に盛り付け完成です。

● その他組み合わせや、本格梅 2種、4種のセットもございます。

● 上記レシピは一例です。味梅の違いによって出来上がりの風味も変わってきます。お好みの梅でお楽しみください。