



西屋の焼豚マヨネーズ おむすび

具材：西屋の焼豚

吉海地域の発掘隊員が日本一と絶賛する地元西屋の焼豚にマヨネーズでアクセントを加え間違いのない味のおむすびに仕上げました。

材 料(4人分)

お米	3合	★塩(伯方の塩ブレンドしたもの)	5g
チャーシュー(5mm角)	150g	★マヨネーズ	50g
〃 (5mm角より少し大きめ)	50g	★塩・コショウ	適量
国産海苔			

作り方

- ① お米をブレンド塩で塩炊きする
- ② 5mm角に刻んだチャーシュー150gを塩・コショウを入れ軽く炒め、①のご飯に混ぜ三角おむすびを作る
- ③ ②より大きく切ったチャーシュー50gを塩・コショウ・マヨネーズであえて、②のおむすびにトッピングし、海苔で巻く