

伯方



伯方の塩&桜の塩漬けのおむすび

具材：伯方の塩、桜の塩漬け、桜エビ

伯方と言えは言わずと知れた「伯方の塩」。(一社)日本ソルトコーディネーター協会 代表理事 青山志穂さん監修による黄金比率のブレンド塩と桜の名所「開山」をイメージしたシンプルなおむすびに仕上げました。

材 料(4人分)

お米……………	3合	★塩 ……………	5g
桜エビ……………	30g	(伯方の塩ブレンドしたもの)	
桜漬け(国産) ……	20枚		
(1個に2枚のせる)			

作り方

- ① お米をブレンド塩で塩炊きにする
- ② 桜エビを碎き、①のご飯に混ぜて三角おむすびを作る
- ③ 国産の桜漬けを水に15分浸け塩抜きし、②のおむすびの真ん中に桜漬け2枚をトッピングする