

加茂 まちなか探検

今回のテーマは…

ハンバーグ



子どもから大人まで大人気のハンバーグは、ドイツ発祥の肉料理。18世紀頃のドイツ・ハンブルグでは生肉をタルタル（みじん切り）状にして焼いた肉料理が人気となり、その後、移民によってアメリカに伝わったといわれています。

デミグラス、チーズやトマトソース、照り焼き、大根おろしや醤油ベースの和風ソースなど様々なバリエーションが、専門店だけじゃなく家庭でも手軽に楽しめるのも魅力です。

今回は、こだわりの肉やソースを使った、『お店ハンバーグ』を紹介합니다。お気に入りのお店を見つけてみてはいかがでしょうか？

しょうゆおこわ kit を使用して蒸し器で本格的に！

越後名物 醤油おこわ



作り方 (今回は便利な kit を使ったレシピです)

- 【準備】前日の夜、もち米を研ぎ水に浸し、金時豆もボールなどに水をはり一晩つけておく。
1. 一晩水に浸したもち米と金時豆をそれぞれザルにあげ、蒸し器を準備する。お湯が沸騰したら、蒸し布を広げ、金時豆→もち米の順に入れて強火で25分蒸す。
 2. 米を蒸している間に『しと(A)』の材料をよく混ぜ、大きなボールや鍋に入れておく。
 3. 蒸した1を2の『しと(A)』に入れ、温かいうちに混ぜ合わせ、もう一度、蒸し器で約15分中火で蒸かして、完成。

★アレンジレシピ 栗とまいたけのおこわ

- ・栗の場合は、もち米とは別の蒸し布で蒸し、きのこはゆでしておく（栗は冷凍したものでOK）。
- ・上記2までの作り方は一緒です。一度、蒸かしたもち米に栗ときのを混ぜ合わせ、再度蒸したら完成！
- ・きのこは、まいたけ以外にもシイタケ、しめじ等お好みのものを使ってください！



* レシピ提供 *

金子米店 西海知 朋世さん

【住所】新町2-3-7 【電話】0256-52-0779

【営業時間】9時～18時

【定休日】日曜日



材料 (3合分)

- ・しょうゆおこわ kit・・・1袋
(当店で販売中!)
- しと(A) (味付けのタレ)
- ・添付のめんつゆ・・・1袋半 (45cc)
- ・水・・・55cc
- ・酒、みりん、砂糖・・・大さじ1/2

<用意する道具>

- ・蒸し器(2段のもの)
- ・蒸し布

地元の味を家庭で簡単に再現！
もちろん炊飯器でも美味しく作れます♪



しょうゆおこわ kit(3合) 980円

新潟県の郷土料理、「煮菜」、「車麩の煮物」に使う車麩や打豆もご用意しています！

おこわと一緒に、いかがですか？
冬季限定の「梓つき黄金餅」もご用意します。

窒素ガス充填パックで鮮度を保ち
大切な方へお送りいたします☆