



## ＊うますぎ♡ 贅沢トウモロコシご飯＊



京都のたーちゃん @cook\_40056309

\* 100人れば 話題入り感謝 \*

おかわりしたくなるバター醤油香るとうもろこしごはん♡夏の贅沢炊き込みご飯♪お弁当にも。

このレシピの生い立ち

大好きなとうもろこしご飯♡

いろいろ試した結果、美味しい分量にたどりつけました！)

2015.6.30

### 材料

呂 2合分

ご飯 2合

昆布 5cm四方

とうもろこし 1～2本

薄口醤油(なければ濃口醤油) 大さじ2

バター 20g

粗びき黒胡椒・パセリ(乾燥) 適量

### 作り方

- 1 水分量は通常通り。  
昆布を置いて浸水させる。



- 2 とうもろこしの皮とヒゲを取り、手で半分に折る。  
実は包丁でそぎ落とす。



- 3 ①の上にとうもろこしを入れて、薄口醤油をまわしかけ、炊飯器のお釜をゆっくり揺らして混ぜる。

※コツ参照



- 4 とうもろこしの芯からも美味しい出汁が出るので上にのせて炊く。



- 5 炊けたら昆布と芯を取り出す。  
バターを入れてよく混ぜる。



- 6 器に盛り、粗びき黒胡椒を振り、彩りにパセリをかけて完成♪



- 7 皆さまレポ本当にありがとうございます。  
(//▽//)

2015.8.16

23件目の話題のレシピ入り。



- 8 夏にお勧め炊き込みご飯part①  
\*夏 たこ飯(梅干し&えのき入り)\*

レシピID:19610463



- 9 秋にお勧め炊き込みごはんpart②  
\*炊飯器で鮭と大葉の炊き込みご飯\*

レシピID:18753993



- 10 秋にお勧め炊き込みごはんpart③  
\*秋 炊飯器で簡単さつまいもご飯\*

レシピID:18122632



- 11 冬にお勧め炊き込みごはんpart④  
\*大根とお揚げさんの炊き込みごはん\*

レシピID:19705433



- 12 2016.6.6 クックパッドニュース「オススメ食材」に掲載して頂きました。  
感謝です(\*^^\*)

13 2016.6.17 クックパッドニュース【検索キーワード】ランキング発表！に掲載して頂きました。  
感謝です(\*^^\*)

「とうもろこし」が店頭に並びはじると「夏」を感じますよね。「とうもろこし」はこれから旬。ぜひこの夏もいるな「とうもろこし」料理を楽しんでください。

とうもろこしたっぷり♪



14 2017.6.26 クックパッドニュースに掲載して頂きました。  
感謝です(\*^^\*)

ゆ 'とうもろこしご飯' が絶品すぎる♪



15 100人の皆さまレポ本当にありがとうございます♪

本日の新着 今月のつくれば100.

2017年7月14日のレシピ

主食	おかず	スープ	お菓子	その他
----	-----	-----	-----	-----

つくれば10人おめでとう！

★うますぎ♡ 贅沢トウモロコシご飯★  
by 京都のたーちゃん

つくれば100人

2017.7.14 再話題入り大感謝(´▽`\*)

## コツ・ポイント

・今回トウモロコシは贅沢コースで2本使っています(1本でも同じ分量で出来ます)

・③では、お米ととうもろこしが混ざり合うと炊きムラが出来てしまうので、お箸などで混ぜないでください。  
お釜を取り出し揺らして混ぜてくださいね。

<https://cookpad.com/jp/recipes/18451335>