

ムスビあう恵み  
カミしめる口福

## しっかり粒旨 ① 和みごはん

～「結びの神」のおいしさ発見! レシピのススメ～

### 一、噛みしめるほどに味わい深い。

ふっくらした炊きあがりのやや大粒なお米。ゆえに噛むほどに深まる“ごはん本来のおいしさ”を楽しむことができます。よく噛んでしみじみ旨い、「日本人でよかった!」と感じる滋味が特長です。

### 二、冷めた時にこそ旨味がわかる。

炊きたては言うまでもなく、冷めてこそそのおいしさが身上のおむすびやお寿司など、ネタやおかず、薬味の風味とともに「口中調味(=食べ合わせ)」を楽しむことのできるお米。手弁当上手を応援します。

### 三、毎日食べることの「恵み」あり。

お祝い事やおもてなしなどハレの舞台では「幸多かれ」と寿ぎ、日常の食卓にのぼるおかずやお惣菜とは、それぞれの味わいや献立を引き立てる「和=縁結び役」として大活躍。どんな時も「おいしい恵み」をもたらしてくれるお米です。

『結びの神』の「粒が大きく、しっかり、もちり」をより実感していただけるようオリジナルレシピをまとめました。お好みの味わいで、より楽しくすこやかに。新たに生まれた三重のお米が、全国の皆さまにより親しんでいただければ幸いです。

結びの神料理 監修 / 東京會館 和食総料理長 鈴木直登  
(平成25年度現代の名工 受章)



### 「結びの神」のおいしさ発見! レシピ ①

## 昆布飯

#### <材料>

結びの神…2合 だし昆布(10cm角)…1枚 日本酒…大さじ1

#### <作り方>

- ① 結びの神を洗い、水切りしたら、炊飯器に分量の水、だし昆布、日本酒を加えて炊飯する。
- ② 塩むすびにして出来上がり。