



## 常盤牛蒡と みゆきポークの 飯山ご飯



みゆきポークとは…

飯山市で生産されているブランド豚。厳選された養豚農家が特別配合飼料を与えて育て、肉の味に“こく”があり、身がしまっていることが特徴。

### 材料【4人分】

常盤牛蒡……………	1本	うるち米……………	2合
みゆきポーク……………	150g	酒……………	小さじ1
たけのこ(水煮)………	1/3パック	砂糖……………	小さじ1
にんじん……………	1/3本	しょうゆ……………	大さじ3
こんにゃく……………	1枚	顆粒だし……………	10g
しょうが……………	1かけ	ごま油……………	適量

### つくり方

- ①豚肉、たけのこ、にんじん、こんにゃくを一口大に切る。常盤牛蒡はささがき、しょうがは細切りにして水にさらす。
- ②研いた米を炊飯器に入れ、Aを入れてから、2合の目盛りに合わせて水を入れる。その後①を入れ、最後にごま油をひと回しして炊飯する。
- ③器に盛り完成。