

# いちほまれと越のルビーの バター香る紅茶ピラフ

紅茶の香りとバターの濃厚な香りで頂く  
新感覚のピラフです。



## いちほまれ

「コシヒカリ」を生んだ福井県が総力をあげて開発し、2016年に誕生した新しいブランド米。約6年をかけて調査・研究を積み重ね、膨大なデータの裏付けをもとに生み出されました。絹のように白く、ふっくらモチモチで優しい甘みが格別です。



## 越のルビー

ルビーのような紅色に完熟してから収穫するミディトマト。味わいは甘みが強く、ほどよい酸味との絶妙なバランスが魅力です。

### 材料(2~3人分)

|         |       |
|---------|-------|
| いちほまれ   | 3合    |
| 越のルビー   | 6個    |
| マッシュルーム | 4個    |
| 玉ねぎ     | 1/4個  |
| オリーブオイル | 大さじ1  |
| 白ワイン    | 大さじ2  |
| 紅茶      | 500ml |
| 塩       | 小さじ1  |
| バター     | 10g   |
| パセリ     | 適量    |

### 作り方

1. 玉ねぎとパセリはそれぞれみじん切りにする。
2. 越のルビーは4等分に切る。  
マッシュルームはスライスする。
3. フライパンにオリーブオイルをひき、玉ねぎと塩を入れ炒める。
4. いちほまれを加え、熱くなるまで炒める。
5. マッシュルーム、白ワインの順に加えアルコールを飛ばす。
6. 火を止め、紅茶と越のルビーを加え、軽く混ぜたら、炊飯器に移して炊く。
7. 炊き上がったら、バターを加えて混ぜ、皿に盛りパセリを振りかける。



POINT  
お米は炒めることで米粒の周りがコーティングされ、お米のおいしさを閉じ込めることができます。