

## いかご飯

### 材料（4人分）

イカ1杯、ショウガ薄切り2枚、昆布4cm角

米2合、日本酒35cc、濃い口醤油20cc、薄口醤油10cc



### 作り方

- 1 イカは内臓、骨、目玉、口を取る。胴と耳を1cm角くらいに切り、足も同じ長さに切る。昆布は表面を固絞りのふきんで軽くふいて、汚れを落とす。
- 2 炊飯器にといた米、日本酒、濃い口醤油、薄口醤油を入れ、分量まで水を足す。昆布、ショウガ、イカをのせて炊く。
- 3 炊きあがったら、昆布とショウガを取り除き、よく混ぜてご飯茶碗に盛りつける。

### ひとくちメモ

イカの香りが主役の料理です。炊き上がった後、時間を置かずにいただきます。