

毎日食べたい!

つやピカ
☆ごはん☆

お米2合
につき
小さじ1



風味が増して、
香りよく

ふっくらつやよい
炊きあがり!

本みりんのオンゴト

- アルコールが蒸発するときに、米のぬか臭さを飛ばします。
- 糖分が米の表面に膜をつくり、てりつやを加えます。

本みりんを加えすぎると、
焦げつくことがあるので
注意してね

