



材料（4人分）

やわらくマルシェブロック うなぎ蒲焼風・1袋(240g)
(ゼラチンご飯)

米……………200g
水……………400g
粉ゼラチン……………12g
蒲焼きのたれ……………適量
山椒(お好み)……………適宜

＼使用アイテム／

舌でつぶせる



「やわらくマルシェブロック うなぎ蒲焼風120×2」

●内容量：240g ●賞味期間：製造後12ヵ月

作り方

蒸：スチコン95℃スチーム100%

ゼラチンご飯

- ① 研いだ米に水を加え、炊く直前に粉ゼラチンを入れてよく混ぜる。炊飯器のお粥機能で炊く。途中2～3回混ぜる。
- ② 凍ったままの「やわらくマルシェブロックうなぎ蒲焼風」を蒸して、横半分に切る。（目安：1切60g×2切×2枚分）
- ③ 器にゼラチンご飯を盛り、その上に②を盛る。
- ④ ③に蒲焼きのたれをかけ、お好みで山椒を振る。



ひとくちメモ

■ お好みでガスバーナーまたはオーブンで軽く焼くと風味UP

※中心部まで十分に加熱してお召し上がください。