

# 長岡赤飯（醤油おこわ）

## ～長岡赤飯～

新潟県長岡地域でよく食べられる赤くない「赤飯」。

様々なシーンで親しまれてきました。

醤油おこわですが、長岡近辺ではこれが一般的な“お赤飯”です。



## 《材 料》

もち米 450 g

金時豆 60 g

だし 400cc

## - 調味料 -

醤油 40 cc

酒 100 cc

砂糖 16 g

## 《作 り 方》

- ①金時豆をポットに入れて熱湯を注ぎ24時間おく。
- ②もち米、だし、調味料を炊飯器に入れ30分～1時間程度ひたす。
- ③スイッチポン！炊き上がったたら、出来上がり。

※炊飯器によって炊き上がり具合に違いが生じる場合があります。  
設定等をよくご確認の上、調理をお願いいたします。