

赤飯

【トレハ®の効果】

- ① 冷めたり、冷解凍したりしても、もち米が硬くなるのを抑えます。
- ② 小豆の茹でムラを防ぎ、破れにくくなります。
- ③ もち米がツヤよく仕上がります。

【配合目安】

小豆を茹でる際：最後の茹で汁にトレハを加える。
 もち米の合わせ液：酒と小豆茹で汁に対して、
 トレハ8%を加える。



料理考案・制作／政木信昭クッキングスクール
 校長 政木信昭氏

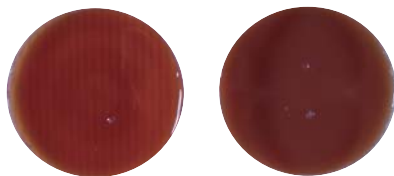
材料

【6～7人分】

もち米	5カップ
小豆	1/2カップ
トレハ®	大さじ2
酒	1/4カップ
小豆茹で汁	1カップ
トレハ®	大さじ2

もち米の
合わせ液
(a)

◎小豆の茹で汁比較



不用品は、小豆が割れて茹で汁が濁っているのに対し、
 トレハ使用品は、小豆の茹でムラや割れが抑えられ、茹で汁が濁っていません。

作り方

- ① もち米は洗ってざるに上げ、水気をきっておく。
- ② 小豆は洗って5倍の水を加えて強火にかけ、沸騰したら茹で汁を捨て、再び5倍の水を加えて火にかけ、沸騰したら1/2カップの差し水をし、トレハを入れて弱火で八分通りやわらかくなるまで茹でる。
- ③ ボールにざるをのせて②をあげ、茹で汁は玉杓子ですくって上から落とし、これを何度か繰り返して色出しをする。
- ④ ③の冷めた茹で汁にもち米を入れ、一晩置いて米に色をつけると同時にふやかす。
- ⑤ 蒸す30分前にボールにざるをのせて④をあける。
- ⑥ 蒸し器に目の粗い布巾をかたく絞って広げ、小豆を混ぜたもち米を平らに入れ、真ん中を少しくぼませ、蓋をきっちりし、強火で約15～20分間蒸す。
- ⑦ ⑥を手早くボールに入れ、熱いうちにaを混ぜ合わせ、再び20～30分間蒸す。
- ⑧ 蒸し上がりを半切りに移して広げ、うちわであおいでツヤを出し、ごま塩を振る。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。

※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。