



ariさん

川越 有理

1971年 日向市出身 フードバイザー

県内在住。フードバイザーとして料理教室を開くなど幅広く活躍。「家ごはん」から「おもてなしごはん」まで幅広い食シーンを提案してくれます。

[和パルBanca] 宮崎市橋通西2-4-15 TEL:0985-69-8897

Desaki

デサキ宮崎店

宮崎県宮崎市吉村町東部第二土地区画整理事業地内39街区6  
TEL:0985-33-9339

文具はもちろん!キッチン雑貨をはじめ、インテリアグッズやコスメ、ファッションなどライフグッズを多数取り扱っています。

ariさんちの  
台所

—ミニトマト—



1人前：約500kcal

## ミニトマトピラフ

[材料(4人分)]

ミニトマト……………12個  
米……………2合  
コンソメスープ……………550cc  
塩胡椒……………適量

ブロックベーコン……………100g

～付け合わせ～

ほうれん草……………4株  
バター……………10g  
塩胡椒……………適量  
～スクランブルエッグ～  
卵……………4個  
生クリーム……………大1  
塩胡椒……………適量

## [作り方]

- ①ミニトマトはヘタを取り、ヘタの部分に切り込みを入れます。
- ②炊飯器に米、コンソメスープ、ミニトマト、塩胡椒を入れて炊飯します。
- ③ベーコンは1cmの短冊に切りソテーします。ほうれん草は3～4cmの長さに切り、バターソテーして塩胡椒で調味します。
- ④卵と生クリーム、塩胡椒を混ぜ合わせてスクランブルエッグを作ります。
- ⑤炊きあがった②と③・④を皿に盛り付けてできあがり。



## すり鉢シリーズ

使うシーンによって、大・中・小のサイズから選べるすり鉢シリーズ。キッチンで使うのはもちろん、コロンとしたフォルムはそのまま食卓に並べてもGood!買ったその日から使える、嬉しい擦り棒付きです。