料理名	ホタルイカと新ゴボウの炊き込みご飯

材料	（4人分）
米	300g
Aだし汁	
かつおだし	280ml
しょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ1
料理酒	大さじ1
ホタルイカ（ボイルしたもの）	20杯程度
新ゴボウ	1/4本

作り方	
（1）	Aの材料を鍋で合わせ、ひと煮立ちさせて冷ましておく。
（2）	ホタルイカは目とくちばしを取り除く。新ゴボウはささがきにし、水にさらしておく。
（3）	米をとぎ、ざるにあげて20分置く。
（4）	炊飯器の釜に（1）、（2）、（3）を入れ、さらに20分置く。
（5）	炊飯器のスイッチを入れ、炊き上がったらよく混ぜ合わせ皿に盛り付ける。