

1. 超贅沢!世界の三大珍味釜飯 値段は抑えめでお願いしますm(__)m
2. 甘っ!おはぎ釜飯 ♪にデザートと飯と一緒に済ませられる?
3. ハミ出し過ぎ!!はみ出るステーキ釜飯 べろーん!そんなん食べたい!!!
4. 挑戦者求む!激辛釜飯 辛さは10段階 10辛いってどく?!
5. シンプル!たまごかけ釜飯 たまごを掛けて食べるだけ!
6. 釜餅 ご飯の代わりにお餅を使ってみてはどうだろう。
7. 釜飯 ハーフ&ハーフ 好きな釜飯をハーフ&ハーフで楽しみたい
8. プチ釜飯 直径10cmくらいの可愛い釜飯 食べ比べセットみたいなん
9. こぼれ北海いくら釜飯 いくら食べたい。
10. チーズリゾット釜飯 絶対旨いと思います!
11. 18禁 釜飯 それは言えない。メニューにはモザイク付きで。
12. 釜飯に香味をつけてお好みで食べてもらう。
例 とろろ、ごま油、からし高菜、半熟卵、唐辛子味噌など 四六時中(おひつごはん)参考
13. 茶漬け釜飯(^_^)/ 夏で暑くなってくるから涼しくズズッと豪快に食べれるもの!
14. 山海五目おひつごはん 山の幸、海の幸のミックス
15. サーモンハラスのバター醤油釜飯
16. おろしヒレカツ釜飯 柑橘類を振りかけて食べる
17. スタミナ満点どっさり男釜飯 なにかと肉がたっぷり。ネギもつける!
18. フルーツ釜飯
19. いろいろなサブリが入って、食べたら火のつくアスリート釜飯! 2魚介とトマトのイタリアン風釜飯
21. 桑名名産!ハマグリ煮釜飯
22. 激辛!!ハバネロ釜飯
23. ご飯の上にシーチキンの缶詰めの油を抜いたのをに入れて真ん中に卵の黄身だけを入れて最後に醤油と味塩コショウを少し入れる。そしたらとても美味しいのが出来ます。是非試して下さい。
24. 冷やし釜飯
25. 南国気分!ロコモコ釜飯
26. ソースの香りが香ばしい そば飯釜
27. とりかつ釜飯
28. 焼き鳥じゃけん釜飯 焼き鳥を焼いて人参とゴボウをいれて炊く
炊き上がったら焼き鳥のタレと白ネギスライスを入れて完成
29. キムチとラー油でキムラ釜飯
30. 各地の名産を使用した「お釜(国)自慢」
31. お子様到大ウケ!お子様ランチみたいな釜飯「ドリ釜」(ドリーム釜飯)
32. 辛い物好きには、たまらない!!「辛釜」
33. 鳥肉好きには、たまらない!!鳥の色々な部位を使用した「とりまる釜」!
34. 色々な国の名産&味を取り入れた釜飯のワールドカップ「釜杯」!
35. かま釜飯 マグロのかまをの釜飯
36. 東北応援釜飯 >ウニ、いくら、ホタテ、牡蠣、ワカメ&ホヤ
37. チーズ釜飯 チーズ茶漬けて知ってますか? チーズ釜飯美味しいと思います。とろけるチーズを乗っけて、釜飯に。
あとは、とりでん特性だし汁をかければ、美味しいと思います。和と洋のコラボ釜飯にいかがですか?
38. 鳥塩コラーゲン釜飯
39. 最後の♪はお茶をかけてお茶漬け!!!!最高やと思います。採用していただいたら月に4回、いや!週に一回は通います!!!
40. ラー油釜飯(´`)
41. エッグ&チキンカレーの親子釜飯
42. ツナマヨコーン釜飯
43. ベーコンとガーリックのペペロンチーノ釜飯
44. 美味さ斬新!トマトと海鮮のパエリア風釜飯
45. カレーとチーズのリゾット風釜飯
46. 香り高きキノコずくし釜飯
47. サーモンハラスのバター醤油釜飯
48. ちびっ子特製釜飯
49. 韓国風チャンジャ釜飯
50. ふわとろ玉子と鳥肉の親子釜飯

51. ポケモン釜飯 ポケカマ
52. オバマ釜飯 オバカマ
53. 南蛮釜飯
54. 南国釜飯 ココナッツミルクご飯
55. ギョーザ釜飯
56. パフェ釜飯
57. 三大珍味釜飯
58. ピザ釜飯
59. ネバネバ釜飯 オクラ、納豆など
60. ビビンバ釜飯
61. ロコモコ釜飯
62. 【オンリーワンの釜飯?】メインを何種類から選べるようにして(例えば...鶏肉、焼肉、卵&鶏そぼろ、ハンバーグ、サーモン、じゃこ飯等等など。)更にトッピングもひとり3種類ほど選んですきにかけられるように一緒にお出りする。(例えば...ごま、鰹節、ふりかけ、生姜、ネギ、コーン、ボン酢、醤油、マヨネーズ等等など)自分の好み出来るし、途中で味も変えられるし、選べるところがポイントだと思いました。
63. 【土用の釜飯】鰻重のような釜飯。
64. 三陸釜飯～釜飯で日本を元気に～
65. しいたけ×まいたけ×しめじ×生マッシュルームきのこざんまい釜飯
66. ネバトロ釜飯 納豆 卵 とろろ おくらを和風ご飯で??
67. 牛もつチーズ釜飯
68. カレー釜飯! 甘口～激辛まで段階が選べる。ビーフ、チキン、をばしめ、ウインナーやハンバーグのお子様向けの具材などなど.....バリエーション豊富!トッピングに卵やチーズがあっても素敵。スープはだし汁ではなくコンソメでリゾート風に。
69. 鮭祭かまめし
70. ホンマに美味しいんかい!?デザート釜飯
71. さんりく海鮮宝石箱かまめし～(日本を元気に!一つになるぞ～)
72. キムラ君釜飯
73. 玉子かけ釜飯
74. ネギたっぷり牛すじ釜飯
75. 海鮮ピザ風釜飯 材料固め&お焦げの付いたご飯アーリオ・オーリオホールトマトチーズイカ海老貝類バジル作り方アーリオ・オーリオに、イカ、海老、貝類をぶち込んで海鮮のエキスを出し、乳化させる(これを大量に作り置きしてあってもよい)乳化させたものにホールトマトをぶち込み、さらに煮詰める お焦げのついたごはん(バターライスにお焦げのついたものでもいいかもしれない)の上に、チーズを載せ、さらに先程煮詰めたものを塗る。表明に焦げ目が付くまで、オープンで焼く。上にバジルを載せて完成。
76. グラタン釜めし ケチャップ味の釜めし
77. カレー釜飯
78. ペろペろ釜飯
79. 若鶏モモのカルボナーラ釜飯
80. 度胸試し!? 激辛一口チキンのせ釜飯 一口サイズの揚げたチキンに唐辛子等で辛く味付けし、ご飯の上に乗せる。具や味付けはシンプルで、チキン以外の具はそぼろ等チキンより目立たない物。釜飯にかける だしにも工夫を。唐辛子等でピリ辛に。辛い平気・辛い好き という方を唸らせるような辛い釜飯があったらいいなーと思います。メニュー名にあるように
81. 見た目より味で勝負!! くせになってとまらない!!その名もお蕎麦風そば飯! そば飯の麺は焼そばの麺で、そば飯にはマヨネーズをご飯とからめて鰹節をいれにソースをいれます ソースはお好みソースのような甘いやつを使います!! 箸はなんと、、、白ネギ!!!!です。少し火であぶったネギで薬味としてかじりながらそば飯と一緒にたべると最高だと思います!!! ソースを少し焦がしてネギと食べるのもOK!! ネギを醤油をつけてそのまま食べてもOK!!!バリエーションたくさんでなかいかい!!と思います 釜飯、とゆかとりでん最高です!! これからもっとお世話になりますのでよろしく願います,!!!
82. 地獄の釜飯辛さを天使(ノーマル)?閻魔大王(地獄の門番も逃げ出す) 辛さまで段階をあげられるような釜飯 5段階位がベター。
83. 美味しさはA級グルメ!?焼きそばが入った「そば釜」
84. 気まぐれ釜飯
85. とりでんスペシャルカレー釜飯 カレーをかけてお客様にトッピングを選んでもらう
86. 釜飯サンド!! 見た目はオードックスな釜飯なんやけど、お米とお米の間に色んな具がサンドされてる釜飯!!
87. 中身が日替わりとかだったらおもしろいですよね(´ ˘ `)
88. シーチキン釜飯

89. とろろおくらねぎたまご とろろ釜飯!
90. たこめし?ぶつ切りにしたタコをすき焼きタレ味に、あらかじめ漬け込みます。具材はシンプルに人参の細切り。だし汁は炊き込みご飯の味で少し薄めにし、タコの漬け込んだ物も加えます。タコは固くならない様にお米の上に乗せて炊きます。店の商品としては真ん中に味の滲みたイダコを乗せて炊きあげるといいと思います。シンプルですがブクッとしたタコの食感が家族に人気です。お好みですが針生姜を散らしたら見た目もキレイです。
91. 担々釜飯 千切りレタスに甘辛にくそぼろ刻みナッツに白髪ネグラー油
92. 具材選べる!自分でつくれる!自分好みの釜飯!
93. 野菜のかき揚げ釜飯天つゆを添えて提供する。釜飯用出汁をかけてもよし!!天つゆをかけてもよし!!
94. パエリアかまめし 洋風と和風のコラボでおいしいはず!
95. 味噌カレー牛乳釜飯 青森のB級グルメの代表の味を釜飯で再現!!バター、チーズのトッピングも合いそうです。牛乳は、スキムミルクなどで代用すれば、みずっぽくならないのでは?
96. サラダと釜飯をひとつにする。女性は食べたいけれどがつりめの釜飯は躊躇しがちだと思います。ですがとりでの釜飯はすごく美味しかったのでぜひもっと女性が食べやすい頼みやすい釜飯があったらと思い応募しました。旬の野菜を使ったり、ドレッシングをこだわったり、特にドレッシングが焦げたらどんな味になるのかなと気になりました。マヨネーズは間違いなく焦がしても美味しいと思います。
97. 残り物釜飯 残り物を調理して頂ければ無駄にならない!
98. ご飯一膳のワンカップ釜飯
99. ワインに合うイタリアン釜飯!!トマトソースをベースにして、とろけるチーズをトッピング!炊き上がり後バジルで香りをプラス
100. 吾妻小富士の雪うさぎ丼 肉そぼろにピピンパの具材をトッピング
101. ファイヤー釜めし! ふたを開け、液を入れるとファイヤーする釜めし!
102. 野菜いっぱいヘルシー釜飯!
103. ゆうごりんスペシャル
104. B級グルメとコラボで鶏のホルモンの釜飯
105. コンビーフコーン チーズ
106. 『とろけるホルモンの絶品釜飯』内容...口の中でとろけるホルモンに甘い焼き肉のタレをつけ、下にはキャベツやネギを敷き詰めておく。塩胡椒味にも選べる2バリエーション。
107. 温泉卵と納豆とプチトマトを乗せ、マヨネーズを軽く絡める釜飯 納豆温とまヨ釜飯
108. ビール釜飯
109. イカレモン釜飯
110. 乾燥バジル、塩胡椒、醤油を鶏肉にまぶし、小麦粉を薄く付けて焼く。米、鶏肉、チーズの順にのせ釜飯にする。チーズが好きなので(笑)
111. ツナマヨ釜飯 ピーナッツ釜飯
112. シンプルな鳥釜飯とだし汁にかき玉を加えた釜飯を食べた後に雑炊としても食べられる釜雑炊 付け合わせに三ツ葉もあればなおよろしい