

お客様に 安全・安心・おいしいお米をお届けします！

寒い夜のメニュー

旬の味



ポン酢じょうゆでいただく 白菜と鶏だんご鍋

<材料> 5~6人前

白菜 … 1株
人参 … 適宜
ねぎ … 適宜
大根 … 15cmくらい

ゆずがあれば
ゆずの絞り汁と
しょうゆでタレを作り、お
鍋のスープごのばすと、
最高!! です。

鶏だんご A

鶏ひき肉 … 300g 生椎茸 … 5枚
あさりのむき身 … 200g
塩 … 少々、おろし生姜 … 小さじ2
ねぎ … みじん切り(1本)
酒 … 大さじ2 片栗粉 … 大さじ2

スープ B

鶏ガラ … 2羽分、長ねぎ、生姜 … 適宜
酒 … 1/4カップ ごま油 … 大さじ2
(太白ごま油がおいしい)

1. 大根は皮をむき、8mmくらいの輪切り。
(土鍋の底に敷きます) 白菜はざく切り、人参は型抜きで花型、ねぎは5cmくらいに切ります。
2. Aの材料で鶏だんごを作ります。(あさりのむき身、生椎茸、ねぎはみじん切り。全ての材料を練り混ぜ、ポンポン玉くらいに丸めます。
3. スープを作る。(Bの材料)
4. 土鍋にスープを沸かし、野菜とだんごを入れ、アクを取りながら煮て、煮えたらゴマ油をふり、食卓でスープごとたっぷりとポン酢じょうゆでアツアツをどうぞ!!



● お便りありがとうございます。なんでもハガキは、直接、お客様の声が聞けるので、とても楽しみにしてあります。中には厳しいご意見もありますが、改善していくよう努力して参ります。今回は、頂いたハガキの一部をご紹介いたします。

「料理のレシピが何より有難い」という山口さん、「お米は食卓の王様、お米が命!」というベンヌ・愛依さん、「おにぎり通信がとてもためになりました! うれしい!!」というベンヌーム・あきあかねさん。また、野元さまより、「無洗米助かってます。おいしくて、お水の節約までできて喜び!! など… たくさんのお便り本当にありがとうございました。これからもお待ちしております。

お鍋のあとのお楽しみ

お鍋のあとのお出汁の
きいたスープに…

あなたは、ごはん派?
めん派? それとも
おもち派?

どちら
おいしそう!
おもちを
入れるとき

白菜でおもちを包
んで入れると、お鍋
におもちがくつかず
食べるときも、食べ
やすく、おいしい!

おにぎり通信

先日、お客様から「幸福の米」という米粒人形を頂きました。愛・健・財・学・福 五つの願いが叶うといわれているそうです。お米に顔が描かれていてとても可愛らしいんです。大事に大事に飾っております。ありがとうございました。この「おにぎり通信」がきっかけで知り会えたお客様まで。

皆様、今年もどうぞよろしくお願い致します。
(担当、折田)

おすすめ!
豚ミンチと鶏ミンチ
を混ぜてもおいしい!!

おにぎり通信

今年も美味しいお米を追求します

鹿児島パールライス 株式会社
〒891-0122 鹿児島市南栄3丁目17-1
TEL (099) 268-1234
FAX (099) 268-1238

来月2月10日の
お知らせです。

BG米お米お届けの会 コメっこあいと
交流集会のお知らせ

伊是名の会/太陽(ティダ)の
故郷(しま)のおどり

- 開催日時 … 平成19年 2月10日(土)
[受付13:00~] 14:00 開場 14:30 開演
- 会場 … 鹿児島市民文化ホール・第2ホール
- 主催 … 鹿児島パールライス 株式会社

● 抽選で無料ご招待!!
楽しい催し盛りだくさんです
皆様どうぞおたのしみに!!

平成十九年一月
鹿児島パールライス一同

禁 無断転載

あけまして
おめでとう
ございます

平成十九年一月

二十四節気

1月… 立春(むつき)

・小寒… 6日頃寒の入り
本格的な寒さの始まり。

・大寒… 20日頃
小寒から節分までの
真ん中で一年で最も
寒いとされる日。

この前後に行われる
のが、寒稽古・寒中
水泳・寒急行・
寒行など

・土用… 立春の前18日

睦月(むつき) & 実月(むつき)

一月の異名「睦月」の由来は、親族
一同が集まって「仲睦まじくする月」
という説が一般的ですが、稻の実を
初めて水に浸す月(実月むつき)が転
じたとする説など、お米づくりに関係
する言い伝えもあります。

昔からいかにお米が
くらしに密着していた
かがうかがえますね。