

たわわタウン谷山 おいどん市場内

結び屋

新商品の案内! ぼくも応援お元気をだして!! 数量限定販売です! どうぞお早め!



名古屋名物 おむすび人気上位!! 3個入 結び屋オリジナル! 天むす 160円 250円

精米コーナー 夏の新米入荷! 毎週木曜日 店頭にて精米いたします! スタンプ2倍 新米 コシヒカリ 1kg 470円~

おいしいご飯を食べましょう! 炊飯編Ⅱ 炊飯のポイント 玄米・分づき米の炊飯の目安

目安	玄米	分づき米			精白米
		3分づき	5分づき	7分づき	
お米の洗い方	強く研がさと洗う程度	胚芽がとれないようにやさしく洗う。			軽く2~3回洗う
浸水時間	10時間程度	5時間程度	3時間程度	2時間程度	1時間程度
水加減	多め	少し多め			炊飯器の目盛りどおり

※あくまでも目安です。詳しくは炊飯器の説明書をごらんください。

食卓に新風!

「学ぶ」って楽しい!

いつも作っていた献立も料理教室で教わるとワンランクアップの味に!! 今回、料理体験教室に参加しての卒直な感想です。

ABCイオンモール鹿児島 クッキングスタジオの一日体験(500円)で、さらにお料理が楽しくなりました!

少人数制なので楽しくお話ししながらお料理のポイントやテクニックを生徒さんに伝授しています。県内約3,000人の生徒さんが通っていらっしゃいます。アミュプラザにあります。

とても素敵な店長の江口さん <URL> <http://www.abc-cooking.co.jp/>

7/20(木) 7/28(金) こんなイベントがありました!

Aコプ店舗利用者懇談会 学校給食の展示会 Aコプ阿多店・Aコプ立神店で店舗利用者懇談会が実施され弊社が「お米の学習会」を行いました。BG無洗米の炊き方、利点を説明し、参加された方々も「毎日食べるお米を改めて勉強しました。」と言っていただきました。

あとかき 先日、ABCクッキング体験に行ってきました。肉じゃがとおみそ汁を作り、ごはんは鍋炊きして15分待つやっやのおいしい「あきほなみ」が炊き上がりました。肉じゃがの味付け具合も教えてもらった分量でおいしくでき上がっていただきました。先生方、ありがとうございました。(担当:中野)

クイズの答え ① かっぱ ② おじな ③ ばく ④ つちのこ

おむすび通信 2017 8月号

NO.149



お米の頒布会 コメっこめいと 会員様募集中!

毎月10日・20日・25日に鹿児島県産のおいしいお米をご自宅までお届け致します。詳しくは、弊社までお問い合わせください。TEL 0120-86-0464

鹿児島パルライス株式会社 〒891-0122 鹿児島市南栄三丁目7番地1 TEL.099-268-1234 FAX.099-268-1238 <URL> <http://www.kapr.co.jp/>