

結び屋

リニューアル かねふく 辛子明太子むすび

ピリ辛が特徴!

おすすめ! 150円 (税込)

おむすびと一緒に豚汁はいかが?

「坊津みそ」を使って 結び屋オリジナル 具たくさんの豚汁です 豚汁(単品) 200円 (税込)

豚汁セット(豚汁+おむすび2個) 470円 (税込)

精米コーナー 鹿児島県産を中心に 6銘柄を販売しています。 お好みに応じて 精米いたします! つきたては美味しいですよ

スタンプWALLET おむすびクーポン 300円以上のお買い上げで おむすび1個プレゼント! お米クーポン 玄米1kg当たり 50円割引!

あわてないで!! こんなときの 応急措置

煮物の 辛すぎに 酒 定番のおかずの煮物。でも、味見をしてみたら辛すぎたり甘すぎたり!! 辛すぎたら 酒を少し多めに加えたら 多少は塩気がやわらぎます。

甘すぎに 薄口しょうゆ 煮物が甘すぎたら 薄口しょうゆ! 鮮やかな色はそのままに、ほどよく味を直します。

味をみながら 小さじ1程度から 少しずつ足します

塩気の強い魚の切り身を すばやく塩抜き!! バットに酒適量を注ぎ 切り身を入れ、乾燥しないようにラップをかけて冷蔵庫で30分以上おく。すぐ調理したいときは、ぬるま湯でも。

新米の炊きたてのごはんは、シンプルに塩むすびが一番! お米の甘み、旨み、香りが際立ちそのおいしさは格別です。秋は他にも海の幸、山の幸などおいしい食材があふれていて 毎年、この季節に身をもって実感するのが「食欲の秋」!! 私自身 一年で最も体重に寛大な季節です(笑)。皆さん、新米の塩むすびをぜひ、召し上がってくださいね。(松元)

おむすび通信 2022 10月号 NO.211

2022 秋の美味しい 新米が穫れました!!

鹿児島パールライス 株式会社
〒891-0122 鹿児島市南栄三丁目17番地1
TEL.099-268-1234 FAX.099-268-1238
<http://www.kapr.co.jp>