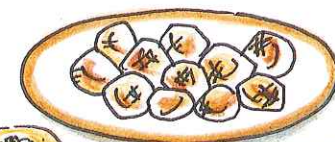


旬の味 焼きもち雑炊 だしあんかけ仕立て



普通のおかゆに だしあんをかけて
こんがり焼いた 小さなもちを入れて
薬味をのせるだけ。

ごちそう、はい
から おすすめ♪



おかか雑炊

削りがつおの香りが食欲をそそる
シンプルな雑炊です。おせちにあ
きたら、こんな雑炊でおなかを休
めてください。

＜作り方＞ ● だし汁にごはんを入れ
弱火で5分くらい煮たあと、削りがつ
おを入れて、溶き卵をまわし入れるだけ。

● 味付けは うすくち
しょうゆと塩を各少々
だし汁に加えておく。



＜だしあん＞ 4人分
だし汁…2カップ
みりん…大さじ4
うすくちしょうゆ…大さじ2
塩 少々、片栗粉、水…各大さじ2

雑炊は 消化がよくて、体の中から温まります
ので夜食はもちろん、少し 冷え込むような朝に
朝食としてもぴったりです。だし汁にとろみを
つけただしあんがかかると、普通の雑炊の
目先が変わり、ちょっと上等な感じになり、喜
ばれること間違いありません。

お米の話



丸くて大きな餅を 鏡餅 というのはなぜ？

鏡餅とは 正月に神様(年神)
に供える丸くて大きなお餅のこと。
名前の由来は 遺跡から発掘される鏡
(銅鏡)に形が似ていることから、そのよ
うに呼ばれるようになったと考えられています。
鏡餅は正月の他にも 祭りなどいろい
ろな儀式に神様にお供えします。
また、嫁が実家に里帰りするとき、嫁
ぎ先の家が嫁に鏡餅を持たせること
があります。あらたまったときに用いる
餅の ひとつの形として鏡餅がある
んですね。

おにぎり通信 後書き

新年明けまして
おめでとうございます。

皆様、よいお正月を
お迎えのことと存じます。

ところで、私ごとで恐縮
ですが、私は ごはんが大好きなです
が、実は おもち も大好きなんです。
きな粉をかけた、あんこをまぶしたり



おしょうゆをつけて焼いたり、
食べ過ぎに 注意しながら
もち料理、楽しんでます。

(担当・折田)

おにぎり通信

No. 10



2006

元日
おめで
とめで
ごち
すい

お客様に安全・安心
おいしいお米をお届けします

毎々、格別のお引き立てに預かり、
有難く厚く御礼申し上げます。
本年も相変わります、
ご愛顧の程、お願い
申し上げます。
皆様の ご多幸を心より
お祈り申し上げます。

美味しいお米を追求します！

鹿児島パルライス株式会社

〒891-0122 鹿児島市南栄3-17
TEL(099) 268-1234
FAX(099) 268-1238

URL: <http://www.kapr.co.jp>



2006 1月 初夢

1月2日の夜、枕の下に宝舟の絵や、舟の
折り紙を入れて寝ると、よい夢が見られると
いわれています。

一富士 二鷹 三なすび



初夢にこれらがでてくると とてもいいことが
あるといわれています。いちばん いいのは日本一
高い富士山、2番目が鳥の王者、タカ、3番目が
なすびです。なすは昔から「親の意見となす
びの花は千にひとつの無駄がない。」といわ
れていたように、花の咲いた数だけ実になるので
「むだ花」がなく、全てが役に立つということ
からきています。