

お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします!

旬の味 きのこバター汁

調理時間
約15分!

2~3人分の
目安で。

＜材料＞

- えのきたけ……2袋
- しめじ……1パック
- バター……大さじ1
- 水……2カップ
- だしの素(顆粒)……小さじ1/2
- みそ……大さじ1/2

＜作り方＞

① きのこを切る。(えのきたけは根元を切り落とし、半分に切る。しめじは小房に分け、大きなものは半分に切る)

② 鍋にバターを溶かし①のきのこを弱火で約2分炒める。

③ 水を加え、アクを取りながら中火で約3分煮る。

④ だしの素、みそを加えて溶かし、ひと煮立ちさせたら火を止める。

いつものおみそ汁を
数段おいしく!!

きのことおみそ

とバターって
とっても相性が
いいんですよ。

きのこーロ×モ

本シメジは栽培品?!

「香りマツタケ、味シメジ」といわれるのが本シメジ。商品名「本しめじ」として大量に販売されているキノコはブナシメジの栽培品。ホンシメジは生きた樹木の根に共生しており、栽培は難しいのだそうです。

グラグラ煮、
たてせない
ように。

おみそ
の風味が
なくなる
ので。

久しぶりの「何でもハガキ
コーナー」です。いつもお便り
ありがとうございます😊

おにぎり通信 あとがき

私の大好きな季節!

秋が来ました!!

食べものがとっても
おいしくて、体重計
にのるのもドキドキ!

おいしいごはん

秋の食品。

そして、適度な運動

毎日が楽しみ♪です!!

(担当: 川水)

おにぎり通信

NO.31

鹿児島パールライス一同

秋空高くさわやかな季節! 今年の秋もあちらこちらでスポーツを楽しむ人たちの声が聞こえてきそう。大人も子供も元氣のもと、は、やっぱり、ごはん! 皆さん、ごはんパワーで体力をつけて、がんばって〜!!



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

いそご紹介します!! ●パンネム **ピーチちゃん**。小学生(?)のお子さんでしょうか。とってもきれいな字で「めぐりやんせ。とってもおいしいです!これからたくさんおくらしてください!!」イラストも上手!! **パンチ**ごはんをたくさん食べて元氣いっぱい!!
●「生まれ育った“ふるさと”の思い出が薩摩田のお米と共に蘇り、胸が一杯になりました!!」とおっしゃる県外在住の飯塚さん。(ふるさととは遠きにありて…ですね。イムタ池周辺は、昔と変わらず、今でも自然がいっぱい! 空気もホホ、きれいです)
● **パンネム にがうり娘さん**。いつも「おにぎり通信」を真先に見てくださるなんて、感謝!! です。すみからすみまで読んでもらっているとは、本当にうれしい♡♡限り! これからもご期待にそえるよう、がんばります!! ありがとうございます!

2007
10月

＜神無月＞

10月のおもしろ記念日

10月13日

● さつま芋の日
「13」は栗(9里)より(4里)旨い3里といわれるところから。

10月18日

● 冷凍食品の日
冷凍の「10」と適温が氷点下「18」度から。

10月20日

● リサイクルの日
「10」をひとまわり、「20」をふたまわりとかけて制定。

10月8日

● 足袋の日

10月8日

● 木の日

10月8日

● 体育の日

10月10日

● マグロの日

10月10日

● 釣りの日

10月2日

● 豆腐の日

10月2日

● コーヒーの日

10月1日

● イワシの日

10月1日

● 缶詰の日

10月1日

● 目の愛護デー