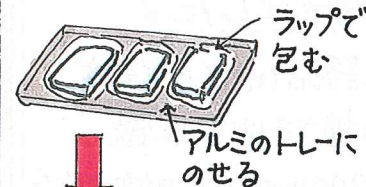




～おもちを冷凍～

おちはうすく
切って冷凍したほう
が後々使いやすい!



冷凍
半解凍すると
包丁で切れます

室内で半解凍、または
凍りたまま調理

冷凍おもちでベーコンと白菜のもちスープ

●おもちの食感と白菜の甘みがくせになるおいしさ!!

Point

冷凍した
おちは熱を
加える前に
水をくぐらせ
るとしっとりした仕上がり!



冬の白菜は甘みを
増してとってもおい
いですよ。

冷凍おもちを使った一品

＜材料＞ 2人分

- 冷凍おもち... 2コ
- ベーコン(うす切り) 少々(目安40g)
- 白菜... 2枚
- 鶏ガラスープの素(顆粒)... 小さじ2
- 塩... 少々 しょう... 少々
- しょうゆ... 少々 水... 2カップ

＜作り方＞

- ① ベーコンと白菜を3cmくらいに切る
- ② 鍋に水2カップを入れ①とAを入れ煮立ったらアクをすくい弱火で7分ほど煮る
- ③ 水に一度くぐらせた冷凍もちを加えて3分ほど煮てやわらかになったらしょうゆをたらして味をととのえる。

● ベーコンから塩気が出るので、塩としょうゆは加減してくださいね。

寒い日には
体が温まって
いいですよ!

編集後記

新しい年がやってきました! 毎年、年の初めには「あんなことも、こんなことも頑張ろう!」と決意するのですが、年の終わりになると、「はて? 今年は何を決意したんだっけ?」という有様です。しかし、今年は違います!! 目標に向けて、「やる気」がみなぎっています(笑) 皆様にとって、今年もキラキラと素敵な年でありますようにお祈りいたします。

(担当: 川水)

おにぎり通信

2009

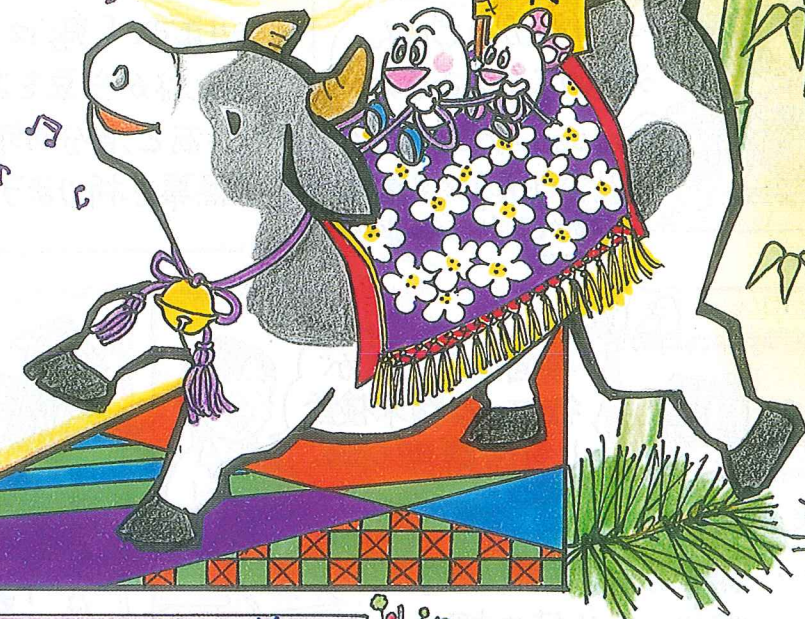
1月

＜睦月＞ NO.46
むつき

あけまして
おめでとう
ございます

皆様お健やかに初春を
お迎えのことと存じます。
今年もよろしく願い申し上げます。

鹿児島パルライス一同



2月8日は針供養の日

昔

針に糸を
縫うと
針の穂が
よく
なるんだ。



暮らしにかかせない針仕事でしたが、今の家庭ではあまり見られなくなりました。2月8日は「針供養」の日です。折れた曲がり曲がりした針を豆腐やこんにゃくのようにやわらかいものに刺して供養し、その日は針仕事は休みます。針供養は今も続いている伝統的な行事です。

冬のすずめと
ふくらすずめ?!

寒さで全身を丸々とふくらませた冬のすずめのように、ふくらと結ぶ帯の結び方を「ふくらすずめ」といいます。主に若い女性向けの帯結びです。



鹿児島パルライス株式会社

〒891-0122 鹿児島市南栄三丁目17-1
TEL (099) 268-1234 FAX (099) 268-1238

＜URL＞ <http://www.kapr.co.jp>

さて、今回のお便りは●ペンネーム「メタボママ克服したい!」さんよりいただきました。先にお届けしました、おにぎり通信カントンメニューの「上新粉で作るホワイトソース」のシチューを作っていただいたんですね。おいしくて良かったです♡ おにぎり通信をファイルしてくださるとのこと。「ありがとうございます!!」♡ 「カントンメニュー」に掲載のお料理は、いろいろな情報をもとに私たちが試したうえで、アレンジを加えたりして案内しています。今回の「冷凍おもちでベーコンと白菜のもち入りスープ」は、ベーコンのかわりに豚肉でもいいですが、試したところ、ベーコンに軍配が上がり、決定!! しました。「メタボママ克服したい!」さん、11月号の「困ったときのツナだのみのおかず」の結果、よろしかったらまた、お便りください。これからもどうぞよろしくお願いいたします。

●ペンネーム「愛子さん」のお便りです! 「... 今、農業の現場は大変だろうと思います。私たち消費者も安全なお米を求めています。これからも農家の手足になって下さい。」(安全・安心なお米をお届けしています。お任せ下さい!)