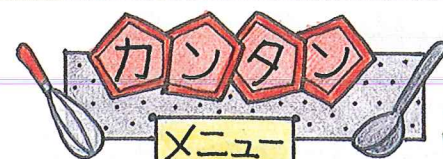


BG無洗米は環境にやさしいお米です!!



たっぷり根野菜のもち入リスープ

こんがり焼いたおもちにスープがジュ〜ッとしみて〜!

おもちを焼いてから入れた具だくさんのスープはこれだけでしっかりとエネルギー補給できます。

＜作り方＞

- ① 豚肉は細切り、ごぼうは笹がき、大根、人参、こんにゃくは短冊切りにする。
- ② だし汁に①を入れて火にかけ、沸騰したら火を弱めてしばらく煮る。
- ③ もちをこんがり焼く
- ④ ②がやわらかく煮えたら
- ⑤ ④で味をととのえ③のもちを加えてひと煮して器に盛ってからミツバを散らす。



焼いたおもちを入れるのがポイント!

＜材料＞

- ・豚肉……100g
- ・おもち……(人数分)
- ・大根……1/4本
- ・人参……1/2本
- ・ごぼう……1/2本
- ・こんにゃく……1/4枚
- ・ミツバ……少々
- ・だし汁……5カップ

- ・酒……大さじ2
- ・しょうゆ……大さじ1
- ・塩……少々

(辛くなりすぎないように要注意)

これは目安です。味はお好みでどうぞ。

※みそ味もおいしいです。また、薬味をいろいろ用意して!!
ミツバの他に生姜汁、ゆずの皮(みじん切り)ゆずの絞り汁、桜唐辛子などで味の変化も楽しめます。

ガンバレ! 受験生

お夜食にもおすすめ!

おもちの数はかげんしてくださいね。食べすぎてねむたくなったら大変ですから!

食べすぎには注意!

寒い日にはあたたかいスープが一番!!

2月3日は節分です

昔から節分にその年の恵方(陰陽道で干支(えと)に基づいてめでたいと定められた方角)を向き無言で太巻きを丸かぶりすると願いごとが叶うといわれています。そして、福を巻き込み縁を切らないために、包丁を入れずに丸々一本を食べるのだそうです。



恵方巻きの具は七福神にちなんで七種類が望ましいという説もあるようです。

2010年
今年の恵方は
西南西



今年は2010年、下桁が0なので西南西です。

編集後記

新年 明けまして
おめでとうございます!

昔からあるお正月の遊びはもともとは「その年が豊作になるかどうかを占うもの」が発展したものだそうです。

天候に左右される稲作は昔も今も大変さは同じです。

“今年も豊作で、皆さまにいいお米をお届けできますように!!”
皆さま、今年もどうぞよろしく
お願いいたします。(担当: 川水)

お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします!

おにぎり通信

2010
1月

＜睦月＞No.58
むつき

あけまして

おめでとう

ございます

平成二十二年元旦

今年も皆様にとろ素晴らしい年で
ありますようにお祈りいたします。
本年もどうぞよろしく願ひ申し上げます。

鹿児島パルライス一同

神さまと 歳時記

日本には「八百万の神」といってとてもたくさんのお神さまがいていわれています。春夏秋冬の様々な行事の多くはこうした神さまと結びついて伝えられています。

一年に一度遠くから幸せを運んでくれる神さま

正月の年神さま、田んぼを守る田ノ神さまなど、近くで見守ってくれる神さまがいて一年に一度だけやって来て幸せを運んでくれる神さまもいると考えられています。これを来訪神(らいほうじん)、まれびと神などといいます。「節分の鬼」などは代表的な来訪人だと考えられます。お寺や神社の節分行事では鬼の面を付けた鬼役が豆まきで追われたり松明(たいまつ)をふりまわして悪いものを追い払ったりします。



鬼鎮神社(さいたま県)の鬼は、神さまの使いの悪い鬼なので、「鬼は外!」といわず、「鬼は内!」というそうです。

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>