

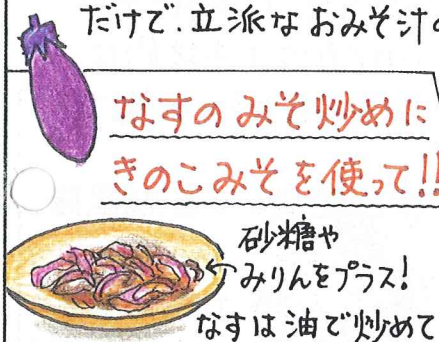
カンタン きのこたち 集まれ〜!

きのこみそに大変身!



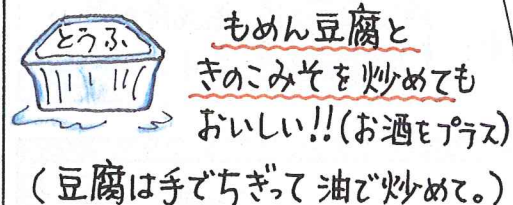
おいしい新米のごはんは、おかずいらず!でも、そうはいかないので、おかずを作って、...おみそ汁も欲しいけど、ちょっと作るのが面倒!... (そんな日もたまにありますよね) そんなとき、このきのこみそがあればカンタン!!

- きのこみそを作り置きしていたら、お湯(またはお茶)を入れるだけで、立派なおみそ汁の吹き上がり!!



なすのみそ炒めにきのこみそを使って!!

砂糖やみりんをプラス! なすは油で炒めて!



もめん豆腐ときのこみそを炒めてもおいしい!! (お酒もプラス)

(豆腐は手でちぎって油で炒めて。)



すりごまを入れてもgood!

みつば大葉もおすすめ!



お湯、またはお茶もOK

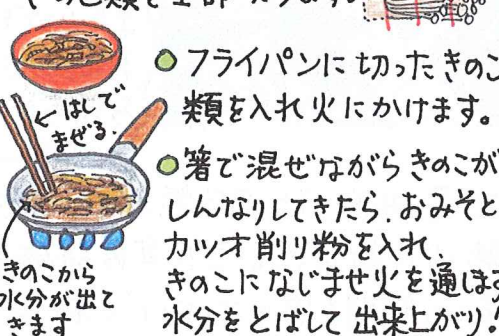
大さじ約1/2のきのこみそ

きのこみそ

- ＜材料＞
- 生しいたけ...
 - しめじ...
 - えのき茸...
 - おみそ.....大さじ4 (目安)
 - カツオ削り粉...大さじ1 (目安)

＜作り方＞

- きのこ類を全部切ります。



- フライパンに切ったきのこ類を入れ火にかけます。
- 箸で混ぜながらきのこがしんなりしてきたら、おみそとカツオ削り粉を入れ、きのこになじませ火を通します。水分をとばして出来上がり!

調味料はおみそだけです。これをもとに、料理によって、砂糖、みりん、お酒などを加えてください。おみそ汁はお湯を注ぐだけです。

編集後記

「夏バテ」はよく聞きますが、近ごろ「秋バテ」という言葉を耳にしました。何でも猛暑の夏の疲れが今頃まで体調を悪くするのだそうです。皆さんは大丈夫ですか? でも、秋は「おいしい新米の季節!!」新米パワーで「秋バテ」なんて、吹き飛ばしましょうね。私のいち押しは、やっぱり塩むすびです。(担当: 川水)

教えて! お米のこと!!

このコーナーでは、お客様からの「お米に関する質問」にこたえていきます。お米にとって過酷な夏場にはカビや虫の対策についての質問が多く寄せられます。10月も秋とはいえ、まだまだ昼間は温度が上がりますのでお米の保存には十分な注意が必要です。お客様に私たちがいつも申し上げていることは次のとおりです。

- ① お米は水気と湿気が大敵です。ましては、水濡れは特に注意!! (お米の袋を濡らさないこと)
- ② お米の保存の状態を再チェックしてください。(においの強いものの近く(調味料、洗剤など)シンクやコンロの下、棚、床の直置きなどはいけません。)
- ③ 米びつを清潔に保つこと(継ぎ足しはNG! きれいに洗って十分な乾燥が大事です。)

お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします!



とがずに炊けるBG無洗米は環境にやさしいお米です!!



読書週間 10月27日~11月9日

「読書週間」は、11月3日の文化の日を中心として2週間。読書の習慣を広めること、良い本を紹介することを目的として1924年に始められました。「読書は心の栄養!」とありますが、まさにそうですね。

鹿児島パールライス株式会社

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

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

2010 10月 かんづき 神無月 NO.67

秋空高く、さわやかな好季節! 皆様、お元気でお過ごしでしょうか? さて、頒布会(めぐいやんせコース)の会員様には、今月も金峰産の新米をお届け致します。今月は普通米も収穫期を迎え、店頭にもズラリと新米が出揃います!! どうぞ、新米ならではの味と香りを味わってくださいね。新米の甘みはシンプルな塩むすびが際立っておいしいですよ。

●頒布会にご入会希望の方は頒布会事務局までお問い合わせください。尚、会員様で、ご氏名、ご住所、電話番号、コース等変更がございましたら、お届け日の10日前までに頒布会事務局までご連絡くださいますよう、よろしくお願いいたします。

<フリーコール>

0120-86-0464