

浅漬けは発酵食品！野菜がもつ
力を引き出す優れた食べものです!!
漬け時間……下漬け30分、本漬け一日

下漬け

- きゅうりは水洗いし、お湯張り(50~60°C)で傷んでいるところがあれば取り除く。
- お鍋に50~60°Cのお湯を張り、きゅうりを浸して5~6分おいてザルにあげる。
- きゅうりの両端を切り落とし、切り口に塩をまぶす。まな板にきゅうりを並べ、上から残りの塩をまぶしつけてからホリ袋に入れて転がす。
- きゅうりがしんなりしてアクが出てくれば漬け上がり。(20~30分おく。)

- きゅうりを取り出し、流水で洗い、アクと余分な塩気を洗い流す。
- ホリ袋に移して袋の口を閉じ、冷蔵庫に一昼夜おく。翌日から食べられます。(軽く水流してから食べます。)

<材料>

きゅうり…5本(約500g)
粗塩…15g(きゅうりの3%)

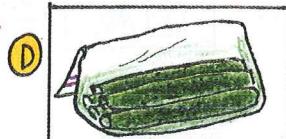
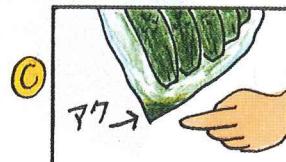
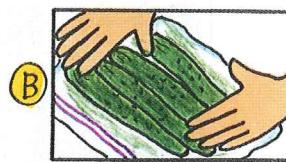
- ボイント
- お湯張り
- アク出し
- 下漬け
- 本漬け

みずみずしくて、皮のやわらかいものが浅漬け向きです！

表面がイボイボの多い品種が特におすすめ。手に入ったらぜひ浅漬けを試してみてください。

ボイント! しょうゆ味も！

きゅうりは下漬けまでしておくと応用がききます。しょうゆ漬けは下漬けしたきゅうり5本を流水で洗った後、しょうゆ、みりん、各大さじ1/2、酢小さじ1を合わせた中に漬け込み、冷蔵庫に1昼夜おくと、でき上がり！



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

2011

4月(卯月)

No.73

卯月……卯の花(うつき)が咲く頃だから卯月といわれていますが、十二支の順番では卯(うさぎ)が4番目なので4月のことを「卯月」と呼んだという説もあるそうです。[ね、うし、とら、う…]あっ！4番目ですねえ。

お米お届けの会
「コメっこめいと」会員様
春光うららかいい季節になりました。皆様、お元気でお過ごしください。

さて、頒布会会員様には毎月、産地の違うお米で、味比べができるコースや、製法にこだわったコースなど、11のコースの中からお選びいただいております。

各コースについてのご意見、ご質問がございましたらどうぞお気軽にお尋ねください。

尚、途中お休みされる場合は、お届け日の1ヶ月前にお知らせください。

また、ご氏名、ご住所、電話番号、コース等の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をお願い致します。

<フリーコール>
0120-86-0464

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番地
TEL(099)268-1234 FAX(099)268-1238

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



桜の花もいろいろ

さくらの種類もいろいろあって、野山に自生する野生種と、観賞目的につくられた栽培品種とがあります。なんと奈良の吉野山の桜は山桜だそうです。ちょっと意外ですね。

ソメイヨシノ(栽培品種)

白に近い桃色

街中でみると
桜は、ほとんどこれ。
散るときもきれい!!

カヒザクラ(野生種)

花は濃い紅色、花期1~3月

オオシマザクラ(野生種)

花は白色
塩漬けにした葉は桜もちに。

ヤエザクラ(栽培品種)

遅く咲く
花びらが多い

ヒマツバ(野生種)

花は白