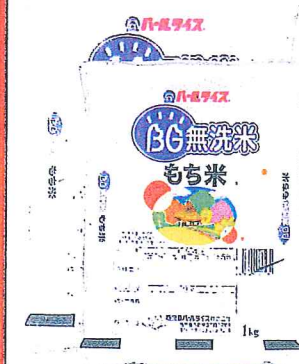


冷たい水を
さわりたく
ない！

寒い冬もBG無洗米もち米は **カンタン・お手軽** そのうえ **節水!**
洗わなくていいんです♪

BG無洗米もち米

**年末
特別販売**



5kg **2,090円** (税別)
1kg **443円** (税別)

※ 26年産(熊本県産ヒヨクモチ)

平成26年
年末特別販売は12月29日(月)までです。
その後(1月以降)は通常価格の販売となります。

「BG無洗米もち米」ごちそうに変身!

もち米は主役になったり、名脇役になったり。
意外と出番は数多くあります。また、主食、副菜、スイーツ、和菓子など何でもこなすすぐれもの!
年末、年始の献立に華やかな食卓を演出してくれます。

●お肉との相性抜群!

シューマイの皮の
かわりに「もち米」!

●「あんこ」があればすぐに
おはぎ! 栗のかんろ煮を

プラスして和菓子

●手羽先を入れたもち米粥
は、コラーゲンもたっぷり!

味付は「塩」、
だし昆布、
にんにく、生薑

●「あんこ」があればすぐに
おはぎ! 栗のかんろ煮を

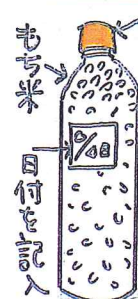
プラスして和菓子

●野菜ともち米(少量)が
白を煮て、ミキサーにかけ「とろろ
スープ」! (バター、小麦粉、
牛乳なしでヘルシ)

●野菜ともち米(少量)が
白を煮て、ミキサーにかけ「とろろ
スープ」! (バター、小麦粉、
牛乳なしでヘルシ)

BG無洗米もち米の保存方法

●お米の保存方法と同じです。お米は生鮮食品と同じで、時間が経つと劣化が進みます。もち米も早めに使いきるのがいいですが、便利な「ペットボトルで保存」する方法を紹介します。

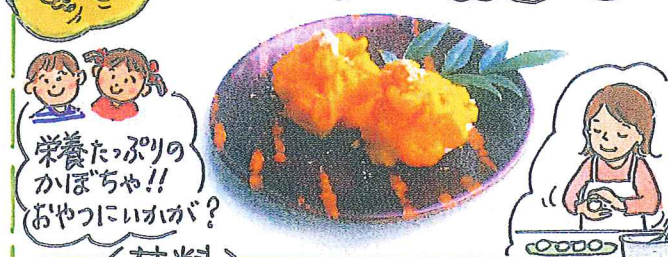


注意

●ペットボトルは「水」の入っていたものを使用!
(においが移らないように)

●よく乾かしてからもち米
を入れてください。お米も
同様に保存してもOK!!

かぼちゃで
モンブランおはぎ



＜材料＞

- BG無洗米もち米……2合(または1.5合)
- かぼちゃ(完熟)……中1/2(正味 350g)
- さとう……30g ●ハチミツ……大さじ2
- 牛乳……大さじ3 ●塩……少々(手塩用)
- きな粉(きな粉+さとう+塩(少々))……適量

＜作り方＞

浸水……1時間

- ①普通にもち米を炊き、熱いうちに半分に切り、突く。(しゃもじで混ぜながら突いてOK!)
- ②かぼちゃは種、ワタ、皮を除き、ひと口大に切り、鍋に入れ、ヒタヒタの水を注ぎゆでる。
- ③②が煮えたら水を捨て、お玉のうらでつぶす。
- ④③にさとう、ハチミツ、牛乳を入れ、弱火で混ぜながらやや水分をとばす。
- ⑤④を器に入れ、冷ます。
- ⑥手にほんの少し塩を付けて①をひと口大に丸める。
- ⑦⑤のかぼちゃペーストをビニール袋に入れ、袋の角を少し切り⑥の上に絞り、きな粉をかけて完成!

お好みであんこを
入れてもおいしい
ですよ。

コメこめいと会員さま! もうお試しになりましたか~?



アンケートも
よろしくお願い
します!

みそ風発酵調味料(仮)

オープン
カンタン!

手羽元のローストチキン

発酵食品が体にいいことは周知の事実ですが、毎日それをどう摂るかなかなか難しいですね。この「みそ風発酵調味料」は、どんな食材とも相性がよく、塩分をこれに変えて調理する感覚で使えば、知らず知らずのうちに発酵成分を体にとり入れることができます。本来、体に良いといわれるお米をおおっている「ヌカ」の栄養成分を摂れるのが、この商品の最大の魅力です。味は、慣れ親しんでいる「みそ味」ですので、調味料として使い勝手がよく、また、色々なお料理の「かきし味」としても重宝していただけると思います。

＜材料＞

- 塩……小さじ1
- 鶏手羽元……15本
- しょうゆ……大さじ3
- 酒……大さじ1
- みりん……大さじ1
- みそ風発酵調味料……大さじ1
- さとう……大さじ1
- はちみつ……大さじ1
- 生薑(すりおろし)……少々
- にんにく(すりおろし)……少々
- ブラックペッパーはお好みの量をふる
- つけ合わせ(サラダ菜など)

＜作り方＞

- ①鶏手羽元は骨にそって包丁を入れて開いておく。食べやすく、火も通りやすいです。(かるく、塩こしょう)
- ②Aの材料をすべてビニール袋に入れ①を加え、よくもみます。
- ③②を冷蔵庫で2~3時間ねかせます。
- ④オーブンを190℃で予熱しておきます。天板にクッキングシートを敷き、オリーブオイルをうすくぬっておきます。
- ⑤手羽元を皮目を上にして並べ、ブラックペッパーを適量ふり、予熱したオーブンで35分~40分焼いて完成!



※オーブンの時間は目安です。30分頃くらいから、注意してください。

鶏と一緒にじゃが芋も焼きました。

康正産業さんの稲刈交流会 in さつま町平川(JA北さつま)

ふぁみり庵はいから亭、寿しまどかでおなじみの康正産業グループの社員さんは、年間を通して米づくりを体験し、JA北さつまの協力のもと、生産者の方々と交流を深めていっしやいます。去る10月16日(木)は稲刈りで汗を流されました。若い皆さんは米づくりを通して多くのことを学び、これからの人生にもきっと役立てていかれることと思います。皆さん、おつかれさまでした。

