

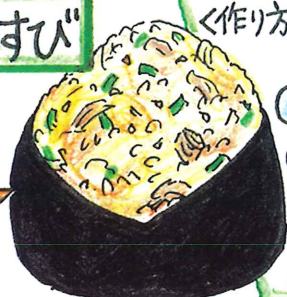
たわわタウン谷山 おいどん市場内

結び屋

ありがとう! 「結び屋・夏休みキッズおむすびコンテスト」にたくさんのご応募ありがとうございました!
今回、すばらしい作品の中からさらに優秀な作品をスタッフ全員で一生懸命選びました。そして、なんと「最優秀賞」は、さきさんの「さばバターおむすび」に決定しました! 最優秀賞作品は「結び屋」で9月30日より期間限定にて販売!! 皆様にもご紹介しますね♡
とってもおいしいおむすびです! さきさん、ありがとう!!

さばバターおむすび

さば(水煮缶)と
バター・醤油の
相性バグン!



＜作り方＞①さばは水気をきり、しょうゆを混ぜておく。
②大葉は細かく刻んでおく。
③たきたてのごはんにバターを混ぜ①と②とゴマを加える。
④③をおむすびにしてのりを巻いてでき上がり!

「優秀賞」はゆなさん、優良賞のゆう生さん、葵衣さん、ゆいとさん、他、皆さんご応募ありがとうございました!

あなたのスマホがスタンプカードに!!

スタンプWALLET サービス開始!

- アプリご利用で、お財布の中がスツクリ!
- スタンプカードを忘れる心配なし! 詳しくは「結び屋」まで
- レジの提示もスムーズ! TEL. 099-230-7803

精米コーナー

「結び屋」店頭で精米しています!
夏の新米、出揃いました!
(コシヒカリ、イフヒカリ、なつほのか)
これから秋の新米も入荷します!!
どうぞおたのしみに!

毎週木曜日
スタンプ2倍

BG無洗米

BG無洗米にしたらラクして
得して美味しくていうことなし!

いつでもおいしい
ご飯が炊けるから
うれしい〜!

ボクも
お手伝い
できるよ

洗米不要で
水道代も
節約!

BG無洗米はお米を量って
水を入れ 炊くだけの
カンタン3ステップ!

カンタン おつまみ おかず しめじのチーズ焼き

＜材料＞
●しめじ...3パック ●にんにく...1片
●生クリーム...1/2カップ ●バター...大さじ2
●ピザ用チーズ...100g ●塩コショウ...適量

オープンスターで
できます。美味しそう
な揚げ目がついたら
でき上がり!

オープンなら
250℃で
10分焼く

＜作り方＞
①小房に分けたしめじを
バターで炒め(強火で焦げ色がつく程)
みじん切りのにんにくを加えさらに炒め
生クリームを入れ、塩コショウで味を調え5分煮る。
②耐熱皿に①を移し、チーズをかけてオープン
スターで美味しそうなお揚げ目をつけて完成!

クイズの答え
ヒューヒュー

例年秋が深まると車を運転中黄金色に輝く
田んぼが目に飛び込んでくる光景に出会います。それは当たり前
ようでも毎年天候などの環境や、さまざまな条件をクリアしてのみ迎える
収穫期!! 生産者の方々にとっては一年かけての大仕事です。私たちも
精米・製造・販売を通して夏と秋には皆様に美味しい新米をお届け
しています。今年もそろそろ秋の新米が次々とお目見えです!! 11月から
頒布会もリニューアルしてスタートします。どうぞおたのしみに! (松元)

おむすび通信

2019
10月号
No.175

メジロの巣
●テニスボールくらいの
大きさの巣は
クモの巣や
ひも状のもの
で枝に巻き
つけてあります。
スゴイ!!



10月「神無月」

日本中の神さまが出雲に
集う月なので「神無月」。
実りの秋は新米・果物など美味しい
ものばかり。秋の恵みに感謝して
「いただきます!」

JAのお米屋さん

鹿児島パルライス株式会社
〒891-0122 鹿児島市南栄三丁目17番地1
TEL. 099-268-1234 FAX. 099-268-1238
http://www.kapr.co.jp

Instagramも
ごらんください。
フォローも
待ってま〜す!