

たわわタウン谷山 おいどん市場内

結び屋

第1回 いきなり ランキング

1 鮭 2 たくわん 3 青さのり

後をひくおいしさ。お客さまの声やみつきになります〜!!

しっとり、ふっくらと焼き上げた鮭が根強い人気!! 塩味が最高!

長島産(鹿児島県) 香りの良い青さのりが人気の秘密!

顔の見える食材だから安心!

結び屋のこだわり!

お米 鹿児島県産 100%

塩 昔ながらの製法 海水100% ミネラルたっぷり (与論) **じねん塩**

結び方 にも こだわっています! 愛情たっぷり! おいしくなあれ!!

海苔 鹿児島県 出水産 風味の良い上質の海苔

精米コーナー 結び屋店頭で精米販売!

玄米 3分き 5分き 7分き 精白米 お好みに応じて精米できます!

毎週木曜日 スタンプ2倍

7月下旬 夏の新米 入荷予定です。どうぞおたのしみに♪

お米の気持ち

お米は密閉容器に入れ 冷蔵庫(野菜室)で保存して!

水ぬれ要注意 → **床に直置きNG**

ぬれた手で お米の計量は **NG**

お米を出したらすぐに戻して!! 露に注意! **カビの原因に!!**

輪ゴム止めも だめです。大量買いは おすすめできません。雨の日の お米の購入気をつけて! 駐車場までの 水ぬれ注意!

食品の保存 野菜の冷凍保存方法 ポイント!

野菜類 は基本的に **ブランチング** (※ブランチングとはかためにゆでたり蒸したりすること)

ブランチングに適した野菜 ほうろく、とうもろこし、にんじん、にら、青菜、そら豆など

ブランチングに向かない野菜 ピーマン、パプリカ、アボカド、大根、葉巻、じゃが芋、さつまいも、ゆでてつぶす、かぼちゃなど

塩もみ → 冷凍 きゅうり、キャベツ、白菜など 刻んで塩もみ

マッシュ → 冷凍 じゃが芋、さつまいも、ゆでてつぶす、かぼちゃなど

クイズのこたえ 真 1 偽 2 半 3 全 4

あとかき

今回掲載の「金芽ロウカット玄米」は、実は我が家の主食です。きっかけは「健康」を意識して食べ始め、献立によって使い分けていたのですが、今ではほぼ白米感覚で毎日食卓に登場します。家族の体調も良くなり、これからも食べ続けていきたいと思っています。味がいいからこそ続けられる「金芽ロウカット玄米」を皆様にもぜひおすすめします。(松元)

おむすび通信 2019 6月号 NO.171

みなぎ 6月く水無月

雨がたくさん降る月なのに 6月は「水無月」。「無」は「の」の意味があることから「水の月」ということ。「水の月」→「水無月」と呼ばれるようになったそうです♪

Q. 梅雨はなぜ「梅」という漢字が使われているのでしょうか?

A. 梅の実が熟す頃は長雨が降るので梅雨というようになったという説が一般的だそうです。

JAのお米屋さん

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1

TEL. 099-268-1234 FAX. 099-268-1238

Instagramも たくさんください。フォローも待って ます♪

http://www.kapr.co.jp