おむすび通信

2019 8月号 NO.173

8月(葉月(はづき)) 暦のうえでは8月は秋になり、木の葉が「落ち葉する月」ですが、実際は夏まっさかり！子どもたちは、夏休み真っ最中！

夏の新米 続々登場！

インスタグラムもごらんください。フォローも待ってまーす♪

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
http://www.kapr.co.jp

たわわタウン谷山 おいどん市場内 結び屋

先月に引き続き結び屋の店頭精米についてご紹介します♪

今月は「結び屋で取り扱っているお米の品種、特徴について」で～す！

ごはん大好きさん、集まれ～！

ようこそ！精米コーナーへ

吟地米

- あきほなみの一等米だけを使用！ 食味が良い
- 粒が大きい。

あきほなみ

食味ランキング6年連続 特A取得！

- ツヤ、甘みがあり冷めても粘り過ぎやパサつきがない!!

結び屋 人気NO.1

ヒノヒカリ

- 鹿児島県内作付けNO.1
- 程よい粘り、モチモチ感。
- 香り、甘みのバランスが良い。

根強い人気！ありがとう♪

コシヒカリ

九州一早い収穫！超早場米

粘りと弾力、冷めても美味しいと、人気です。

夏の新米

なつほのか

粘りが強くとびっきり美味しいお米です!!

イクヒカリ

コシヒカリより粒が大きく、冷めても粘りとやわらかさが長時間続きます！

ゆめぴりか

北海道で作られている品種

もっちりとした食感が特徴です!!

結び屋米

あきほなみ＋ゆめぴりか

五ツ星お米マイスターによるオリジナルブレンド米！

お米のきもち

お米の保存は冷蔵庫の野菜室でお願いしま～す!! ふたはきっちりとしめてお米を入れてね。

- フタのある容器で保存
- 高温、湿気、直射日光をさけるのがポイント!!

ニオイは大敵

洗剤 つけもの

お米はニオイがつきやすいのでお米の近くを今一度、見直して！

水ぬれ注意！

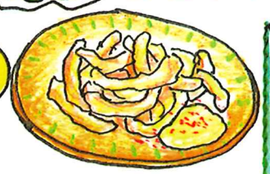
湿ったお米はカビの発生原因に！ぬれた手で直接容器に触れたり、手を入れないで！

こまめに清掃

高温になると、虫が発生することがあります。保存容器はこまめに清掃を！

カンタンおつまみ さきいかの天ぷら

ビールが旨い！



〈材料〉

- さきいか(20g)(市販)
- マヨネーズ
- 七味唐辛子(適量)
- 揚げ油(適量)

(天ぷらの衣)

- 天ぷら粉…1/2カップ
- 水…1/2～1/3カップ(目安)

〈作り方〉

① ボウルに衣の材料を混ぜ合わせほぐしたさきいかをくぐらせ、170℃に熱した油に入れる。

② カリッと揚がったら油をきる。

③ ②を器に盛り、マヨネーズと七味唐辛子を添えて、でき上がり♪

クイズのこたえ

こたえ…キー(43)

〈都道府県〉 ア…都 ロ…道 ハ…府 キ…県

あとがき

旬の食材はいろいろありますが、夏の新米は今が旬！この時期は、お米は「初物」になります。種子島の日本一早いコシヒカリを皮切りにイクヒカリ、なつほのかなど秋の収穫米の一足お先に「夏の新米」の登場です！「初物七十五日」や、「初物は東を向いて笑って食べる」など初物の言い伝えには諸説ありますが、何はともあれ初物は「栄養価が高い！」「美味しい！」これにつきます。今年も厳しい自然環境の中、稲が立派に育ってくれたこと、その育ての親の生産者の方々に"感謝"です。(松元) 夏の元気はごはんが一番！