

たわわタウン谷山 おいどん市場内

結び屋

令和2年
あけましておめでとうございます

絶品!
王子太巻き

本年もどうぞよろしく
お願いいたします!

酢飯に出汁巻
玉子と金平ごぼうを
一緒に巻いた
太巻きです。

きゅうりの
浅漬けも一緒に
どうぞ♪

シャキ シャキ
金平ごぼう

しっとり
大きな出汁
巻きます。

相性抜群

豚汁でぽかぽか 体があたまりますよ!

具たくさん 豚汁

人気の
定番メニュー
です!

豚肉(鹿児島県産)
・ごぼう・大根・里もも・人参
・ねぎ・油あげ・こんにゃく 他

P **パイパイ**使えます!

キャッシュレス決済でお得にお買物できます

結び屋 キャッシュレス決済5%還元対象!!

精米コーナー

「結び屋」店内にて
精米いたします!

毎週木曜日
スタンプ
2倍

つきかたは
お好みに
応じます

玄米・3分づき
・5分づき
・7分づき・精白米

つきたては
おいしい
ですよ

寒い夜は
あたたかニュー

BG もち米と骨付き肉のとろ〜りスープ

＜材料＞

- 鶏骨付きもも肉(ぶつ切り) 650g
- 長ねぎ 2本
- 干し椎茸 5枚
- BGもち米 1/3カップ
- にんにく(大) 3かけ
- しょうが(すりおろし) 小さじ1/2
- 水 6カップ
- 酒 大さじ3
- 紹興酒 大さじ1
- 塩 小さじ2
- ごま油 小さじ1

＜作り方＞

- ① 長ねぎの白い部分は4cm、青い部分は小口切りにし、水にさらして水気を絞る。干し椎茸は軸を除きさっと洗って4等分に切る。
- ② 鶏肉は余分な脂を除き、洗って血合いや骨のかけらなどを除き、キッチンペーパーで拭き厚手の鍋に入れる。
- ③ ②にもち米、にんにく、しょうが、分量の水、酒、紹興酒、塩を加えて混ぜ、干し椎茸、長ねぎの白い部分も加えて強火にかける。
- ④ 煮立ったらアクを丁寧に取り、弱火でコトコト40~50分煮る。途中で一度もち米がくっつかないように鍋底から混ぜる。
(※ 味見をして、塩または水で調整する。)
- ⑤ 仕上げにごま油をまわしかけ器に盛り、長ねぎの青い部分を散らして完成♪

point ①
鶏の下ごしらえは
ていねいに!
おいしいスープに
なるため重要。

point ②
もち米が
鍋底に
くっつきやすい
ので注意!
鍋底から混ぜる。

お好みで加減
してください。

ガンバッテ!
受験生のお夜食にも。

クイズのこたえ

皆様、あけましておめでとうございます。本年も
どうぞよろしくお願いいたします。今年、令和になって初
めのお正月、十二支も「子」で1番目です。
「子」は、ふえるという意味もありますので今年、はきっとうれしいことが
増える年かも!? 縁起のよい一年になりそうです。今年も皆様にとって
幸せが増える年になりますようにお祈りいたします。(松元)

おむすび通信

2020
1月号
NO.178

令和2年
おめまして
あけまして
おめでとうございます

本年もどうぞよろしく
お願いいたします

新年を迎えて親類や友人たちが
「睦み合う月」。

鹿児島パルライスの
Instagramもごらん
ください。
フォローも待っ
てます!

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