

たわわタウン谷山 おいどん市場内

結び屋

リニューアル 明太子むすび

1個 150円

着色料ゼロ

ワイン仕込み 辛子明太子 使用!

白ワイン仕込みの辛子明太子は、メディアでも特集されました。

- 白ワインでまろやか仕立て!
- ミネラルが豊富!
- 味の柱は白だし!! (カツオ・椎茸の出汁)

●白ワインの浸透力は素晴らしくアルコールの中でも群を抜きます!

白ワイン仕込みのこだわり明太子を使用し、リニューアルした「明太子むすび」をぜひどうぞ! 来店をお待ちしています!!

精米コーナー

玄米・3分づき・5分づき・7分づき・精白米まで お好みに応じます!!

結び屋店内で お好みのお米を お好みに応じて 精米いたします。

今大人気の **金芽ロウカット玄米** (2kg) 入りも 販売しています!!

毎週 **木曜日** **スタンプ2倍**

5/10 母の日 [5月の第2日曜日]

1912年にアメリカの西バージニア州でカーネーションを祝日に決定。1914年にウィルソン大統領が公式の祝日に制定し世界的に広まった。

お母さん ありがとう! 感謝

6/21 父の日 [6月の第3日曜日]

妻を失ったアメリカ兵士が6人の子供を立派に成長させた。これをきっかけに1972年ニクソン大統領が祝日に決定。世界的に広まった!

お父さんに 感謝の白いバラを

ごはんが主役 でも、野菜もお肉も!!

ごちそう丼

＜材料＞ 一口カツ用 2人分

- 豚もも肉...200g・塩、こしょう各少々
- 小麦粉、溶き卵、パン粉 各適量
- 揚げ油 適量
- ウスターソース...カップ1/3
- キャベツ...150g (せんざり)
- 温かいご飯 2杯分

＜作り方＞

1. 肉を一口カツ大に切り、塩、こしょうをふる。
2. 小麦粉、溶き卵、パン粉を順番にまぶす。
3. 揚げ油で180℃で5分ほど揚げ、油をきる。
4. ボウルにウスターソースを入れておく。
5. 丼にごはんを入れ、キャベツを敷き、揚げたて肉をAにからめて味をしっかりとしみ込ませ、キャベツの上に乗せ、残りのソースをかけてでき上がり!

クイズの答え

冬眠から覚めて出て来た蛙を田んぼで見かけます。その蛙の語源は、なんと、「リ帰る」だそうです。なんでも蛙は、必ずもとのところに帰って来る習性があるからだとか。「無事帰る」「お金がかえる」など縁起をかついて蛙のお守りがあるのも、どうやら根拠があったんですね。ところで、夏に収穫する早期米も順調に育っていますのでひと安心です。普通期米の田植えの準備で今生産者の方々は大忙し!! 「このまま無事に稲がすくすくと育ちますように!!」(松元)

おむすび通信

2020 5月号 NO.182

五月(皐月)

立夏 だんだん夏めいてくる頃。野原や田んぼでは蛙がなきはじめます。

「皐」は沢や水辺をあらわします。

今月の特集 金芽ロウカット玄米

たわわタウン谷山 おいどん市場内 「結び屋」でも販売しています。(2kg)

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>

鹿児島パルライスのフェイスブック・インスタグラムもごらんください。フォローも待ってます!!