

たわわタウン谷山 おいどん市場内

結び屋

夏休みキッズおむすびコンテスト!
募集期間 8/1(土)~31(月)まで
みんなに食べてもらいたい
おむすびアイデア大募集!
小学生以下のお子様
に限りです!
※詳しくは店内お知らせ
または099-230-7803まで
皆さんの
アイデアおむすび
待ってるよ~

結び屋 精米コーナー
夏の新米 続々入荷(予定)
精米までの
美味しさ!

新米 コシヒカリ
九州一の超早場米
粘り、弾力
がある!
冷めても
おいしい!

新米 イクヒカリ
コシヒカリよりも
粒が大きい
冷めても
粘りとやわらかさが
長時間続く!

新米 なつほのか
粘りが強く、とても
美味しいお米!!
高温登熟性に優
れる極良食味品!

吟地米
独自の基準で厳選
されたあきほなみ
食味ランキング
7年連続特A取得!

あきほなみ
結び屋NO1
の人気!!
粒が大きく粘りと
甘味あり!!

ヒビカリ
県内一の収穫品種。
程よい粘りモチ感
香りと甘みの
バランス抜群!!

ゆめぴりか
北海道を代表
するお米!
甘み、粘り、柔らかさ
美味しさ
最上級!

はなさつま
炊き上がりが柔
らかでしっとり。
粘りが少なく
あっさりとした
お米です!!

結び屋米
あきほなみ+ゆめぴりか
結び屋オリジナル!!
甘み、粘り、美味しさの
レベルが高いお米!

元気な夏は発酵食!

猛暑をのりきるための知恵!

**手づくり
冷やし
甘酒**

元気! 元気!

体力が
おちたときに
一杯の甘酒!

＜材料＞
●BGもち米 1kgと5kgがあります
(2合)
●米麴 (250g)
●水...炊飯器3合の目盛分

＜作り方＞
① BGもち米(2合)を炊飯器に入れ、3合の目盛まで水を入れて
1時間水に浸し、その後、ふつと炊く。(粥状のごはんになる)
② もち米が炊けたら一度ボウルにあげて65度まで冷ます。
(温度が70℃より高いと麹菌が死んでしまいます。)
③ ぼくした米麴を②に入れよく混ぜ合わせ再び炊飯器に
入れて7~8時間保温する。(途中、1、2回混ぜる)
その時々と炊飯器のふたはせずに布巾でおおう。
④ 5~6時間経ったところで混ぜ合わせた
とき味をみる。十分甘ければ完成! 甘みが少なければ
さらに2時間程保温する。甘麴のでき上がりです!

●冷蔵で
一週間。
冷凍で
1ヶ月保存可能。(ふた付き密閉容器で)

冷蔵
1週間

冷凍
1ヶ月

炊いたら
ダメです!

ひんやり冷たい!
元気をチャージ!!

上記の甘麴ができたなら
冷水で割って飲みましょう!

●甘麴100mlに冷水100mlを入れ
氷を入れたグラスに注ぐ。
(生姜の絞り汁少々加えて、生姜甘酒もOK!)

クイズの
答えだよ!

田

残暑お見舞い申し上げます。皆様 お元気ですか?
なんと、甘酒の季語は「夏」だそうです。何となく冬のイメージが
ありますが、江戸時代は夏に屋台で甘酒を飲んでいたところから
甘酒は夏の風物詩!! 温めても冷やしてもおいしい甘酒は
現代では栄養価の高さから「飲む点滴!」とまでいわれています。
猛暑をのりきるためには「夏に甘酒!!」よさそうです♪
皆さん、夏こそ十分な健康管理を! 水分補給もお忘れなく。(松元)

あとかき

おむすび通信 2020 8月 (No.185)



はづき
8月(葉月)
処暑 8月23日頃「暑さが止まる」という
ことを表わしていることば。夏の暑さの疲れも
出やすい頃。冷たい食べ物は控え目に!!

JAのお米屋さん

鹿児島パルライスの
ホームページ、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♪

鹿児島パルライス株式会社
891-0122 鹿児島市南栄三丁目7番地1
TEL.099-268-1234 FAX.099-268-1238
http://www.kapr.co.jp