

たわわ谷山おでん市場内 結び屋

皆さん、お元気ですか？朝夕は寒さを感じる季節になってきましたね。そんなときには「結び屋」のオリジナル「豚汁」と鹿児島島の郷土料理「茶節」はいかがですか。

豚汁 200円(税込)
少し甘めの具たくさん
手作り豚汁です。

昔ながらの手間暇かけたこだわりの「坊津味噌」を使用。

茶節 150円(税込)
おいしい
お湯を注ぐだけ！

お茶の粉末
味噌の粉末
削りかつお節
茶節は薩摩半島南部の郷土料理です

スタンプWALLET

会員様募集中！
毎月配信
おむすびクーポン
150円以上お買い上げで
おむすび1個プレゼント！
毎月配信
お米クーポン
お米1kg当たり50円割引！
携帯電話にてQRコードを読みとってください。
iOS用 Android用

精米コーナー

令和3年産 秋の新米
今月下旬入荷予定！
鹿児島県産を中心に
8品種取り揃えて
あります。
お好みに応じて
精米いたします



レンジでカンタン！きのこ3種使って、あっという間に一品完成♪

きのこ三昧
＜材料＞
・しめじ... 1/2パック
・まいたけ... 1/2パック
・エリンギ... 1本
＜作り方＞
① しめじとまいたけは、いしづきを切り取り一口大にほぐし、エリンギは食べやすい大きさに切ります。

＜調味料＞A
・めんつゆ... 大さじ1 (3倍濃縮)
・にんにく... 少々 (すりおろし)
・ガラスープの素... 小さじ1
・ごま油... 少々
② 耐熱ボウルにAを入れ混ぜ合わせ
③ ①を加え更に混ぜ、レンジ(600W)に1分30秒かけます。(ふんわりラップを)
④ ②にツナ缶(オイル漬)1缶を加えて混ぜ合わせ、レンジに2分30秒かけます。(ふんわりラップをかけて。)
⑤ 仕上げに黒こしょう少々ふって完成♪

ポイント
レンジは2回！
時間は目安ですから様子を見ながら。
玉ねぎやにんにくのチップもOK！
その日の気分いろいろアレンジ♪
すりごま大さじ1をプラスしてもおいしいです♪

10月になると いよいよお米の収穫が始まります。
品種や地域、その他様々な環境や条件により収穫の時期は違いますが、米づくりは一年をかけての大仕事！！
生産者の方々はこれまで力を注いでこられたことがこの「収穫の秋」に実を結ぶこととなります。収穫までいよいよ最終コーナーを回り、ゴール直前！台風など天候の変化がありませんように！
今年も美味しい秋の新米を皆様にお届けできと思います。(松元)

おむすび通信 2021 10月号 No.199

鹿児島県産新米発売！！
10月中旬～11月初旬にかけて



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Instagramもごらんください。