



結び屋

新商品の案内

昔なつかしい
シンプルなおむすび

好評
発売中!



鹿児島県産
コシヒカリ使用

高菜の
一枚巻き
です♪

高菜むすび(1個) **150円** (税込)

会員様
募集中!!

スタンプWALLET

おむすびクーポン
150円以上
お買い上げ
おむすび1個
プレゼント!

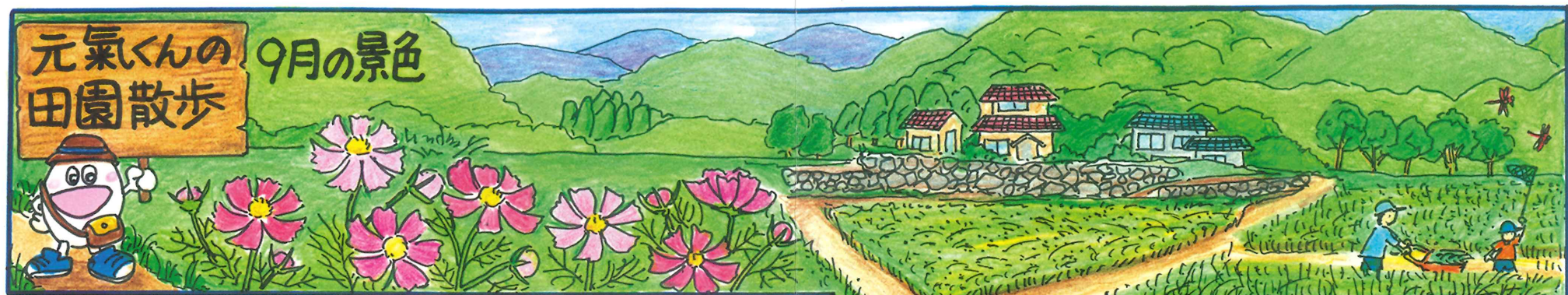
お米クーポン
毎月
配信
玄米 1kg
当たり
50円割引!



※携帯電話にてQRコードを
読みとってください。

精米
コイ

令和3年産**新米** 続々入荷中!
「結び屋」店内にて精米いたします。(玄米・3分づき・5分づき・7分づき・精白米)



元氣くんの9月の景色 田園散歩



かぼちゃ(南瓜)

たまに、かぼちゃは水っぽかったりしてなかなか上手に料理するのが難しいですか?そこで、その解決策を伝授します♪(ご存知の方も多いかも...)

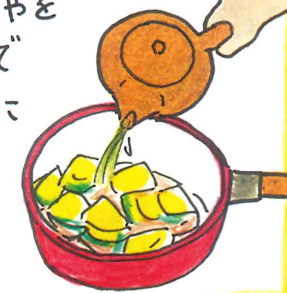
かぼちゃに砂糖を振りかけて煮るとホフホフに!



一口大に切ったかぼちゃをお鍋に入れて砂糖を振りかけて3時間くらい置くと、砂糖の浸透圧でかぼちゃの水分がじんわりでてきます。あとは、焦げない程度に水を足してしょうゆ少々で味付けして煮ればおいしいかぼちゃの煮物に!!

煎茶でかぼちゃを煮ると水っぽいかぼちゃが美味しい!

急須に残ったお茶でも十分です。かぼちゃを煮るとき、水のかわりに煎茶で煮るだけで甘みが引き出され、ほっくりとした煮上がりになります。



※煎茶はヒタヒタで。水分が多すぎるとかぼちゃは水っぽくなります。

脳トレクイズの答え

- ① はやぶさ ② ほととぎす ③ くじゃく
- ④ ふくろう ⑤ カナリア ⑥ かもめ

9月は暑さの中にも秋の気配が感じられる季節。とは言っても、まだまだ日中の暑さには体力をうばわれます。しかし、パワーの源「秋の新米」が来月下旬から出回りますのでどうぞ楽しみにしててください。
これからも、健康に留意して、元気に頑張っていきましょう!! (松元)

ライスパワーで
がんばるぞ!!



2021
9月
No.198

おむすび通信

おいちゃん
おばあちゃんに**感謝**

お赤飯で
お祝い!!
カンタンに
作れました♪

鹿児島パル
ライスのインス
タグラムもごらん
ください

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>