

たわわタウン谷山 おいどん市場内

結び屋

秋の新米をおむすびに どうぞ召しあがれ

精米「秋」の新米入荷!

当店に取り扱い中のお米の品種、特徴紹介!

結び屋店頭で精米いたします

吟地米 (あきほなみ) 12月入荷予定

- 独自の基準で厳選されたあきほなみ

(税込) **490円**

ヒノヒカリ

- 県内で最も多く作られ、程よい粘り、モチモチ感、香り、甘みのバランスがよいお米。

(税込) **450円**

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!

(税込) **500円**

※玄米1kgあたりの税込価格です。
※精米すると、ヌカ分(約1割)の量が少なくなります。

スタンプWALLET 会員様募集中

毎月配信中

おむすびクーポン 300円以上お買い上げで おむすび1個プレゼント!

お米クーポン お米1kgあたり **50円割引**

iOS用 Android用

お役立ち情報! 火を使わない 時短! レンジンチャーハン

〈材料〉

- ・温かいごはん (1膳、150g)
- ・卵……2個
- ・塩昆布……5g
- ・鶏ガラスープの素 (顆粒……小さじ1)
- ・ゴマ油……小さじ1
- ・黒こしょう……適量

ごはん × たまご

冷凍ごはんを温めて使ってOKです。
塩昆布の量はお好みで加減してください。(5~10gが目安。)

〈作り方〉

- ① 耐熱ボウルに卵を溶いて塩昆布と(A)を加えラップ(ふんわり)して電子レンジで1分ほど加熱します。
- ② ①にごはんを加え、卵とからめながら混ぜ、再度ふんわりラップして電子レンジで1分30秒ほど加熱します。
- ③ ②を取り出して固まった卵をほくしながらさっくりと混ぜて完成♪お好みで黒こしょうもOK!

おすすめ 冷凍ごはん

- ・多めに炊いて1膳ずつ小分けにして冷凍し、食べる分だけ解凍。

冷凍容器 または ラップできっちりつつむ

ちょっとクセのある豆苗の美味しい食べ方

豆苗入り卵焼き

いつもの卵焼きに1cmくらいに切った豆苗を混ぜて焼くだけ。卵3個に豆苗半株。結構たくさん入っても美味しい♪

鹿児島県が誇る「あきほなみ」をはじめ、県内産の新米が、続々入荷中です。ひとくりに「お米」といっても、粒の大きさ、食味、香りなど食べ比べると美味しさの中にも違いが分かります。それは、産地によっても特徴があります。近年「新米」という言葉を耳にします。新米の出回る今こそ、いろいろなお米をお試しになってみてはいかがでしょうか。洗米不要の「BG無洗米」も寒い季節におすすめです。(松元)

おむすび通信

2022 11月号 No.212

新米 鹿児島県産 あきほなみ

新発売 11月中旬以降 発売予定!!

あきほなみのパックごはん(仮称)登場!

鹿児島県産あきほなみ 100%使用

皆さん、楽しみに待っていてください!

〈特徴〉

- ・シャリ切り製法、ムラのない粒の立った美味しいごはんです。
- ・ガス直火炊き、ふっくらとつやのある美味しいごはん!
- ・添加物不使用、だから体にやさしい!

鹿児島パールライス株式会社

〒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>

Instagramもごらんください