

たわわタウン谷山 おいどん市場内

結び屋

6月6日は梅の日

6月6日、梅の日に因んで梅を使ったおむすびを紹介します!



梅むすび **150円**

さつま町産の南高梅を使用しています。

梅のりむすび

さわやかな梅と
のりの佃煮の合わせ技!



梅ちりめんむすび

カリカリ梅、ちりめん
野沢菜他彩り豊
かな混ぜ込みおむすび

スタンプWALLET

おむすびクーポン

300円以上のお買い上げで
おむすび1個
プレゼント!!

お米クーポン 玄米1kg当たり 50円割引!



iOS用

Android用

精米コーナー

鹿児島県産

鹿児島県産中心に取り揃えています!

お好みに応じて精米いたします!!

お役立ち
情報

お酒が飲めない人も大丈夫!
かき氷のシロップにも!

カンタン梅シロップを作しましょう!

＜材料＞

- 青梅.....1kg
- 氷砂糖.....1kg
- 酢.....カップ1/2



広ロビン
熱湯やホワイト
リカーなどで
消毒しておく

＜作り方＞

① 乾いた清潔なふきんで梅を1個
ずつふき、竹くしでヘタを取り、上下を
ナイフで切り落とす。

② 広ロビンに梅、氷砂糖を
交互に入れ(最後は氷砂糖)
酢を加える。

③ ②のビンを密閉して
時々ビンを上下に

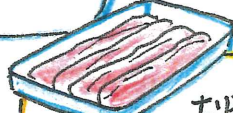
ゆっくりと返しながらか月おく。



梅によって水分が
ちがうので何度も
よく返す。



冷たい水や
タンサンで
うすめてカンタン
おいしい飲みものに!!



お肉料理で、お肉の
下味にも使えます。お肉の臭み
消しに便利です。



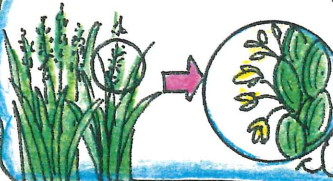
上記の氷砂糖を
はちみつにかえて
「はちみつ梅シロップ」も!



色づいた
梅もおすすめ!梅の
上下を切りおとすこと
もなく使えます。



早期米の稲は今ぐんぐん成長しています。そろそろ稲の
花が見られる頃です。稲は自分の花粉で受粉できる自家受粉の
植物です。高温猛暑の夏を選んで開花!そして受粉します。
稲の成長は花を含め、とても神秘的です。
普通米の田植えもそろそろ始まります。
今年も無事に稲が育ちますように!!
(松元)



稲の花

おむすび通信
2022
6月号 No.207



油断大敵

お米は湿気、水気がきらいです!

●水ぬれ注意!! お米の購入、雨の日は
要注意です。米袋がぬれたらすぐに水気をふきとて、

●床に直置きNG!

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>

鹿児島パール
ライスのインスタ
グラムもごらん
ください。