



のがみ通信

2022年5月号・NO.145



つくってみました

ごはんのおともに掲載中の「^{たけのこさんさい}筍 山菜炊き込みご飯の素」を使って作ってみました。



用意するのはたったのこれだけ！

- ・といたお米 2 合分
- ・筍山菜炊き込みご飯の素



具がたっぷり入ってる！
全部入れちゃいます。



軽く混ぜて白米と同じ 2 合の水加減になるように水をたし 1 時間半浸水し炊いていきます。

◎ポイント

しっとり食感が好みの方は線より少し多めに水を入れもち米を少し混ぜると粘りが出ます。



炊きあがったら、粒をつぶさないようにしゃもじで優しくほぐして…

完成！



具材はすべて国産使用

筍のコリコリ食感と山菜のいい香り～
しょっぱすぎずおいしくできあがりました！

簡単においしく作れました。当店販売中の冷凍ご飯容器に入れて冷凍保存すれば作り立ての美味しさをいつでも味わえてオススメです！5月末まで販売中ですのでぜひ一度ご賞味下さい。

ありがとうキャンペーン

3月3日～4月30日までのキャンペーンが終了いたしました。今回対象商品のお値引きと 10 kg 以上購入送料無料ということで、たくさんのお客様よりご注文いただきました。今回のキャンペーンでいつもと違うお米を召し上がった方はいかがでしたでしょうか？また、遠方のお友達やご親戚の方々への贈り物として、新潟の美味しいお米をたくさんの方々へ召し上がっていただき大変うれしく思います。ありがとうございます。

玄米で購入されるお客さまへ

玄米販売ですが、お客様に安心してお召し上がりいただくために石や異物などを取り除き調整処理をしなければなりません。玄米でのご注文の際は必ず調整処理をおこなっております。特定産地の玄米はご注文頂いてから調整処理を行うためすぐにお渡することができません。ですが、あきたこまち玄米、新潟産コシヒカリ玄米、魚沼産コシヒカリ玄米の3種類ですと既に調整済みとなっております。玄米購入のお客様はこちらの3種類からお選びいただけますと幸いです。



会長のひとこと

先日、関東のお客さまよりご注文を頂きました時に「とっても美味しくご飯をいただいています。」と感謝のお言葉を頂きました。新潟の産地を熟知している仕入れ担当が、水のきれいな地区、一日の気温の寒暖差、土壌の肥沃化等々、お米作りに適した条件がそろっている地区を見極め、私が見ても厳しい程仕入れにこだわっています。お客さまへ美味しいお米を召し上がっていただくため、精米技術が良いことはもちろん原料玄米にこだわっています。今後とも専門店として地域一番店として努力してまいりますのでご期待ください。



(株)野上米穀

〒940-0087

新潟県長岡市千手 2-10-20

TEL:0120-058-041

FAX:0258-84-7738

E-mail:kome@nogami-kome.jp

