

寒い日はやっぱりお鍋♥
 メのお雑炊まで楽しむ
 のんちゃん、
 かみちゃんです。

のがみ通信



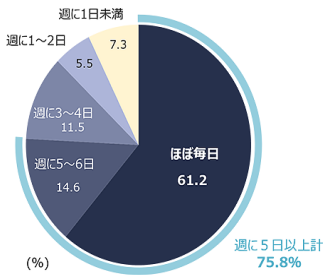
2023年2月号・NO.154



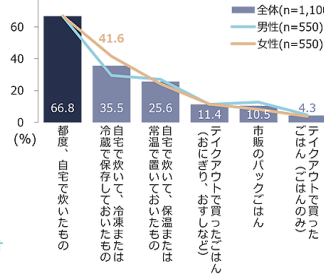
自宅で米食増加



<図1> 自宅でごはんを食べる頻度
 (単一回答:n=1,100)



<図2> 自宅で食べるごはんの種類
 (どのように用器されたものか) (複数回答:n=1,100)



大雪による配送遅延のお詫びとお礼



新潟県内の寒波の際には、配送の遅延が生じてしまい皆様には多大なるご迷惑をお掛けしておりますことを心よりお詫び申し上げます。

昨年末の大雪の時は、12月20日に東京から日本テレビ様が取材に来られ、弊社社長が報道番組「news ZERO」にて、物流が停滞し、雪国の現況を全国版でお話させて頂きました。その他メディアなどで新潟県内の大雪情報をご覧になられたお客様からの電話でのお気遣いの言葉にどんなに励まされたでしょうか。優しいお気持ちに感謝の思いでいっぱいです。ありがとうございました。

とはいえ冬はまだ続きますので、今後も交通状態悪化により、商品の納期に遅延が生じる可能性がございます。弊社でも最善を尽くして参りますので、ご理解のほど何卒宜しくお願い申し上げます。

民間調査会社のクロス・マーケティングの調べによると、6割の人がほぼ毎日、自宅でごはんを食べていることが分かりました。

物価高で節約志向が高まる中、米飯食の根強いニーズが伺えます。食べ方は食事の度に炊飯して、炊き立てを味わう傾向が見られるそうです。

ごはんを食べる理由として、お米を食べないと力が出ない！ごはんには味噌汁、漬物、納豆、魚が一番！腹持ちが良い！などの意見が多くあります。野菜でも魚でも洋風なおかずでも何にでも合うので主食として食べる人が多いようです。食事の際は昔ながらの和食献立形式「一汁三菜」を意識して栄養バランスのとれた食事を心がけ、みなさまが健康的に、また、もっとごはんを食べて頂けると嬉しいです。

4年産のお米は粒の形状から食味まで、昨年よりも良い状態です。そこで当店の新潟県内の様々な地域のお米を食べ比べてみてはいかがでしょうか。5kずつ別々のお米を組み合わせることも可能です。お好みなど、ぜひご相談頂けたらと思います。



おすすめ お餅レシピ

お正月のお餅、冷蔵庫に余っていませんか？定番の食べ方以外にも、お米屋ならではのレシピをご紹介します！

お餅と一緒に炊くだけで簡単おこわ風

材料 (3~4人分)

- 炊き込みご飯の素 2合用
- お米 2合
- 切りもち 1個 (4等分に切ります)



作り方

- お米をといで、白飯2合を炊く時と同じ水加減にします。
- 1に炊き込みご飯の素を入れて平らにならします。
- 4等分にした切りもちをのせて、平らにならして、すぐに炊飯します。
- 炊き上がったら、すぐにかき混ぜます。
もちもち&おこげが最高なおこわの完成です☆
なるべくお早めにお召し上がりください。



(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