

待ちに待った
新米の季節！
のんちゃん、
かみちゃんです。



のがみ通信

2023年9月号・NO.161

9月
SEPTEMBER

新米のおいしい炊き方

いよいよ新米の季節となりました。収穫したての新米はみずみずしくもちもちとした素晴らしい美味しさです。そんな新米を美味しくいただくためのポイントを説明します。

収穫したての新米は流水で3、4回洗い流して一度すすいで終了。手指をたてて力を入れず円を描くように研ぎます。お米の表面の汚れを軽く落とすように水洗いし、濁った水の中に含まれるぬかの臭みが新米に浸透しないよう、最初のごった水は手早く捨てましょう。新米の研ぎ方はやさしくが基本です。ゴシゴシとお米を洗うとお米が割れてしまい炊き上がりのつやも損なわれるので注意しましょう。



すすぎが終了したらお米を水にしばらく浸します。炊飯する前に水を吸わせることでよりおいしく炊けます。お米の固さは

浸水時間で変わるので好みに合わせて浸水時間と水の量を調整してください。

冷たい水で1時間しっかり浸水させることでしっとりとした食感になります。

お米は、2時間でほぼ100%お水を吸い込んだ状態になります。それ以上浸水すると、お米がふやけて食感も風味も落ちてしまうので注意しましょう。

新米は水分がたっぷり入っていて水加減を少なめにする方が多いと思いますが、あえて水分を多めにしっとりとしたおかゆのような粘りのあるごはんを食べるのもおすすめです。徐々にご家庭の好みに変えていき色々な食感を楽しんでみてはいかがでしょうか。秋の味覚と一緒に旬の新米をおいしくいただきましょう。

新米キャンペーン！

プレゼント！



今年も新米チラシが始まります。10月31日までの期間、新米入荷キャンペーンを開催いたします。今年もお米5kgご購入につき当店で販売している、魚沼産黄金もち2個入を1つプレゼントいたします！米どころ魚沼のこがねもち米を100%使用して杵つき製法で仕上げたきめ細やかで滑らかな舌触りのおいしいお餅となっております。お客様よりご注文頂いた商品は入荷次第、順次出荷させていただきます。なるべくお待たせしないよう対応してまいりますので楽しみにお待ちしております。お客様に美味しいと言ってもらえるお米を今年もご用意させていただきます。皆様からのご注文を心よりお待ちしております。

メッセージカードお付けできます！



メッセージカードの種類はホームページからご確認いただけます！

キューブ米をご注文頂きますとメッセージカードを無料でお付けできます。ひとことメッセージを添えて贈りませんか？ご希望の方はご注文の際に申し付け下さい。

キューブ米以外のお米をご購入の方もお付けできますので申し付け下さい。



(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

