

健康診断に向けて
ちょっと鍛えてる!?
のんちゃん、
かみちゃんです。



のがみ通信



2024年2月号・NO.166

冬の米研ぎは大変…

お米を研ぐには今の季節は水道水が冷たく、億劫に感じたりしませんか。お米を水で研ぐといってもキンキンに冷えた水で洗わないといけないというわけではありません。



ただ水温が高すぎると洗いに溶けだした糠臭がお米につきやすくなります。そうなるとご飯の風味を落とす原因になります。お米の研ぎ水は20℃未満(少しぬるいと感じる程度)であれば大丈夫です。浸水する時もお湯ではなくお水で行い炊飯器の中でゆっくりと浸しましょう。お米のデンプンを糖に分解する時間が長くなり、ご飯の甘味・風味が高まります。炊飯時にお湯で行うとどうなってしまうかというと、デンプンが流れ出やすくなり、ご飯は芯が残ったように硬くなります。食感は「もちもち」とした粘りがなくなってしまう。美味しいご飯を炊くには、なるべく冷たいお水で冬場は1~2時間程度浸水してから炊飯をし、ふっくらもちりとしたご飯を食べましょう。(炊飯時に氷を少し入れて炊くとふっくらと艶々したご飯になります。試してみてくださいね。)



皆さんは何がお好き!?

ご飯を食べる時に、このお供があればご飯をお替わりしちゃう!という食べ物は皆さんにはありますか?私は『鮭』が大好きです。特に塩辛い鮭じゃないとダメなんです。残ったら翌日お餅と一緒に食べたりしています。記憶にはないのですが、小さい頃はご飯と一緒に食べたはずなのに鮭だけ飲み込まずに残してたそうです(笑)。もったいなかったんでしょうね。今もお弁当によく入れ、その時は若干ご飯の量が自然と増えています。当店の女性に好きなおともアンケートを取りましたら、1位は『すじこ』でした。お客様で一押しのおかずがありましたらぜひ教えてください。



因みに当社会長はカリッカリに焼いた『たらこ』との事でした。

~新年会~



1月弊社の新年会を行いました。その際ダルマに目入れをしました。黒いダルマは“黒字を招く”と言われ商売繁盛や事業繁栄の意味があることから当社は長年、黒いダルマを購入しています。目が入ったことで社員一同心を一つに頑張っていこうと誓いました。(決算後に両目を入れて常に目にするとところに置きます。)その後は和気あいあいと余興を行ったり会長から社員全員に景品のお米とお楽しみ箱などが抽選でもらえ、とても楽しい時間を過ごすことが出来ました。



春のキャンペーン

3月から春のキャンペーンを開催します。今年もお客様へ日頃の感謝を込めてお米をお得にご購入いただけるような内容になっております。

キャンペーンに向けてチラシを作成中です!楽しみにお待ち下さい。



2月22日は
ねこの日



(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