

あみや

米屋ながはら

ニュースター



こみや

皆さん、こんにちは。米屋ながはら 4代目まおちゃんこと 永原正隆です。皆さん土用の丑の日には、ウナギを食べられたことと思いますか。最近では、ウナギの稚魚不足ということで値段が上がってますよね。家計を預ける奥様もテンションが下がるはずです(笑)そこで、僕がおすすめる夏を乗り切る食べ物があります。それが**土用もち**なんです。ウナギを食べる事が普通じゃない昔々には、暑い季節を乗り切るために、甘いあんこと元気の素のもち米を食べることが**滋養食**だったんでしょね。「そんな事言ったら、作った事ないわ〜 なんだか難しそう...?」って声が聞こえてきますが、

大丈夫です! 当店の4代目奥さんトヨちゃんと5代目嫁ゆかにお任せ下さい! レシピ通りに作たらお子様に食べさせて下さいね。スーパーで売ってるあんころもちとは一味違う食体験に、きっと「お母さん、これおいしい! おかわり頂戴!」ですよ。もう少ししてお盆です! 手作りあんころもちを作ってみてはいかがでしょう?



あんころもちの作り方



あんこの作り方

当店販売中の**北海道産大納言小豆**

- (2合入り **353円**) がやわらかくて味に自身あり!
- ① まずは大納言小豆を半日水にひたしておきます
 - ② ひたした小豆の水を捨て、新しい水でゆでて、わいたら水を捨て、冷たい水を注ぎます。これをもう1回繰り返します。
 - ③ 小豆の4倍くらいの水を入れ中火でゆでて、指でつぶしてつぶれるくらいの柔らかさになったらザルにあげます。
 - ④ 鍋にゆでた小豆と、砂糖(小豆1合に対して砂糖180g程)と塩少々を入れ煮詰めます。固くなり過ぎないのがポイント! トロントロンくらいで火を止めて、冷ませば完成です。

だんごの作り方

当店販売中の**だんごの粉** 500g (350円)

を作ります。原料は香川県産もち米(カライモチ)しかも、普通のお米や外国産の原料は一切使っておりません。また当店の精粉機で粉にしているので、より信頼できます。

- ① だんごの粉を適量にボウルに入れ、水を少しずつ加えながらこねて、耳たぶくらいの柔らかさにします
- ② 丸く丸めたら熱湯に入れ、浮き上がって1分ゆでたらザルにとって出来上がり!

◎ 新商品です!



米屋ながはら5代目夫婦の傑作! うどんだけじゃない! 香川のうまい米の糸土産なんていかがでしょう♪

「わやらん米」と「おますびころりん」が

幕田ワンI階食品館南側のゆめステーションにて販売中です!

- 『おますびころりん』
- ・香川県特別栽培のこしひかり2合
- ・香川の藻塩
- ・竹皮
- ・おいしいおますびのレシピが入って、



『わやらん米』特別栽培の2合入り 香川県産 愛媛県産 共に **¥450**

¥630

