

お米通信

2008年5月号

農家のこだわり米あります

魚沼の中の魚沼！旧六日町産の特上米！！
米本来の甘みと粘りがたまりません！

新潟魚沼産こしひかり (医王石ミネラル米)

¥6,300

福島会津産 JAS有機栽培コシヒカリ	¥6,100
宮城登米産 JAS有機栽培ひとめぼれ	¥5,890
兵庫豊岡産コウノトリ栽培コシヒカリ	¥5,380
茨城つくば産疎植栽培コシヒカリ	¥5,200
宮城登米産特別栽培ササニシキ	¥4,100
宮城登米産特別栽培ひとめぼれ	¥3,980
秋田大潟村産あきたこまち	¥3,860
静岡磐田産契約栽培『夢』	¥3,480

※価格は全て玄米10kgの価格です。(精米代金はサービスです)

お買い上げ数量が、5kg以下の場合は1kg当り¥30増し

☆ベーコンとじゃこの混ぜご飯☆

材料(4人分)

ごはん・・・720g
ベーコン・・・90g(4枚半)
ちりめんじゃこ・・・30g
しょうゆ・・・15ml(大さじ1)
黒こしょう・・・少々
万能ねぎ・・・適量

作り方

- ①ベーコンをラップに包み、電子レンジで1分間程加熱する
- ②①を約1cm幅に切る。
- ③ちりめんじゃこフライパンで乾煎りする。
- ④③に醤油を回しかけて、さっと炒める。
- ⑤ボウルにごはんと、②、④黒こしょうを入れて混ぜ合わせる。
- ⑥⑤を器に盛り、小口切りにした万能ねぎをちらす。
- ⑦美味しく召し上がってください。

電気・ガス・水道・その他なんでもお任せ下さい

静岡市葵区俵沢30番地

フリーダイヤル：0120-094050

メール：customer@shinozaki-kome.com

しのぎ米店