

お米通信

2009年3月号

桃の節句 ひし餅とのし餅のご予約承ります。

ひし餅 (1組) ¥600

白のし餅	(1升)	¥1900	(2升)	¥3400
草のし餅	(1升)	¥2200	(2升)	¥4000
あわのし餅	(1升)	¥2050	(2升)	¥3700
さびのし餅	(1升)	¥2050	(2升)	¥3700

甘酒の素の作り方

- ① 当店の冷凍米麴500gを、自然解凍する。※電子レンジ厳禁!!
- ② 解凍した米麴をほぐす。
- ③ もち米1合に水を600cc加えて、おかゆを作る。
- ④ お粥の温度が、50~60℃(指を入れ我慢ができる程度)まで冷ます。
- ⑤ ④で出来たものに、ほぐした米麴を加えてよく混ぜ合わせる。
- ⑥ 急激に冷めないように保温をする。(この時に絶対加熱はしないこと)
保温ポットや魔法瓶等を利用すると便利です。
- ⑦ 6時間ほどそのまま放置する。
- ⑧ 6時間ほどして糖化したら、鍋に移し中火にかける。
- ⑨ 80℃位になるまで、よくかき混ぜながら加熱する。
(この時に焦げ付かないように、充分注意してください)
- ⑩ これで、甘酒の素は出来上がりです。
出来上がった『甘酒の素』を保存用に、厚手のビニール袋、または、カップに小分けして冷凍庫で保存する。
※出来たてで召し上がる分は、残しておきましょう!
- ⑪ 残しておいた召し上がる分を、約2倍に薄めて、再度沸騰させてから、お召し上がりください。

☆ご注意事項☆

- ① お餅の受け渡しは、4月2日の午後からのみとなります。
- ② お餅は完全予約制です。ご入用の方は3月28日までにご予約下さい。
- ③ ご予約内容の変更等は原則お受けできません。
- ④ お餅の配達はいたしません。店頭でのお受け渡しのみとさせていただきます。

お味噌・甘酒・金山寺味噌などのレシピも店頭にて無料配布中です。
お気軽にお申し付け下さい。

手作り米麴【1kg】	¥750
国産小麦麴【1kg】	¥750
金山寺麴【1kg】	¥800
無農薬米麴【1kg】	¥1260
無農薬玄米麴【1kg】	¥1260

電気・ガス・水道・その他なんでもお任せ下さい

しのざき米店

〒421-2103 静岡市葵区俵沢30番地

フリーダイヤル：0120-094050

ホームページ：<http://www.shinozaki-kome.com>