

お米通信

2009年6月号

新商品続々登場

☆黒豆味噌 400g ￥300

北海道産の黒豆で仕込んだ風味豊かな黒豆のお味噌。
癖がなく、封通のお味噌と同様にご使用いただけます。

☆北海道産『もちきび』 250g ￥500

貴重な国産のもちきびです。
当店でこれまで取り扱ってきたオーストラリア産もあります。
数に限りがございますので、ご注意下さい。

米粉のレシピ・ほんの一例紹介します

しのざき米店のベストセラー商品でもあります『米粉』。
もち米入りで、柏餅作りに最適な粉として、ご好評いただいております。
柏餅作りで余ってしまった米粉の使い道として、
小麦粉の代用品として、こんな使い方はいかがでしょうか？

米粉 (もち米入)

1kg ￥600

コツのいらない サクサクてんぷら

☆材料

米粉：80g 卵1個分+水：1カップ

☆作り方

- ①てんぷらの具を食べやすい大きさに切っておく。
(魚介類の場合には米粉をまぶしておくとお衣がからみやすくなります)
- ②米粉に卵+水を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③具に衣をつけ、180℃の油で揚げ、揚げたらよく油を切り、皿に盛って完成。

お茶請けに 米粉のクッキー

☆材料

米粉：約130g ベーキングパウダー：小さじ1 バター：60g
砂糖：50g 溶き卵：1個分

☆作り方

- ①米粉とベーキングパウダーを混ぜる。
- ②やや厚めのポリ袋にバターを入れ軟らかくなるまでもむ。
- ③②に砂糖→溶き卵→①の順に加え、そのつど もむ。
- ④クッキングシートの上に、③を小指の先ほどの大きさにつまみ置く。
- ⑤④の上にラップをかぶせ、上からまな板で押し、生地をつぶす。
- ⑥⑤を180℃に予熱したオーブンで5分ほど焼いて完成。

その他のレシピも店頭にて用意しております。

しのざき米店

静岡県静岡市葵区俵沢30

電話：0120-094050 【054-294-0050】

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