

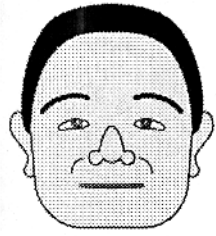
丸二通信

お米を食べるまで③

現在、炊飯の主流は電気炊飯器ですが、今回は土鍋など鍋の炊き方を。火加減は鍋の材質やお米の量、水分で変わるので、時間と湯気が目安です。沸騰まで8~10分、沸騰したら弱火で10分、火を消して10分蒸らして出来上がり、おこげを作るなら最後、火を切る前に火を強くして一分程度(匂いとはじける音で判断)。一度お試しあれ。

お知らせ

- ・米屋にしかない「らーめん」ひっそり販売中!
- ・次回「おこわの日」は2月13日です。



楽しいお正月を
過ごせましたか?
今月も半分か過ぎようとしています。
年始に立てた目標に向かい、
進みましょう。



明けまして おめでとう
ございます。
正月気分も振けないうちに ちと土曜
少しあゆめました。
今年も 新らしいおこわ、おいしいおこわ
をお届けできます様 頑張ります
どうぞ ヨロシク!



...



夕方、配達をしている
と、日の落ちていくのが少し遅くなった
よう気がします。寒さは相変わらずで
すが、春の訪れが待ち遠しいです。