

平成30年1・2月号

第7回優良米穀店全国コンクール食糧庁長官賞受賞

お米マイスター、(財)全国米穀協会認定おこめアドバイザー



お米工房
こめっと

だより

本年もよろしくお願いいたします。昨年以上に皆様に喜ばれるお店づくりをしていきます。
お米工房こめっとホームページに新しい情報が満載です。是非、ご覧ください。



金色の風

KONJIKI NO KAZE



銀河のしずく

Ginga no Shizuku

今月のおすすめ米 岩手県産金色の風

お得な情報をお届けします！

○29年産特A獲得米入荷しています！

○新品種岩手県産金色の風・銀河のしずく入荷

岩手県オリジナル水稻品種で、国産米の常識を打ち破る、ふわりとした食感と豊かな甘みを楽しめるお米です。29年デビューのお米です。

検索:お米工房こめっと

<http://www.kometto.shop>

お米クーポン

10k 100円引き

5k 50円引き

切り取ってご使用下さい

期限

2018. 2月15日

※他のクーポンとの併用は

出来ません。

食糧庁長官賞受賞



お米工房
こめっと

〒441-3421

愛知県田原市田原町新清谷47-5

TEL0531-22-0461 fax0531-22-6980

<http://www.kometto.shop>



1月の歳時記



1月の季語：初春/松の内/厳冬/寒風

・厳冬の候 ・極寒のみぎり ・松の内も明けて など。

新春の行事 お正月

正月は、年神様が家々を訪れ、一年の幸福を授けてくれると言われています。そしてお正月に飾る「門松」は、年神様が最初に降りてこられる所（依代・よりしろ）として、玄関脇に置きます。同じく、お正月には欠かせない「しめ飾り」は、神を祭る神聖な場所であることを示すしめとして飾られます。神社や神棚には、正月に限らずしめなわが飾られているのはそのためです。

家庭での正月のしめ飾りは、古い年の不浄を払い清める為に、正面玄関の軒下につるすのが普通です。

門松やしめなわを飾るのは、12月の26、27、28日くらいが良いでしょう。29日は「苦立て」、大晦日の31日は「一夜飾り」といい、この日に飾り付けをするのは嫌う風習があります。

お正月に欠かせない 鏡もち

餅は、古くから神の食べ物とされ、正月には年神様へお供えし、それを下げていただくのが慣わしでした。

また、餅を丸くするのは、人の魂、心臓をかたどっているからとされ、鏡とは魂を示す神器でもあるところから、年神様にお供えして食べると、新しい生命力が授けられると言い伝えられています。大小二つの餅を重ねるのは、陰と陽を重ね、福が重なるという意味があります。

飾り方は、基本的には三方の上に奉書紙か半紙を敷き、うらじろとゆずり葉を置いて餅を重ね、こぶを前に下げて、餅の上にだいだいを置きます。

この他にも、串柿やほんだわらを添えたり、伊勢海老をだいだいにからませ、水引で結んでのせたりする地方もあります。

【飾りの意味】

うらじろ —— 長命をあらわす。葉裏が白く、後ろ暗さがないという意味もある。

ゆずり葉 —— のちの世代まで長く福をゆずる、という意味がある。

だいだい —— 家系が代々繁栄する、という意。

こぶ —— よろこぶの意。

干し柿 —— 幸福をしっかりとり込む。

伊勢海老 —— えびの中でも最も立派なえびで、腰が曲がるほど長寿を願う意味で用いられる。



新たなスタートライン 成人式

民法第三条には「満二十年を以って成年とす」と定められ、社会人として認められるだけでなく、選挙権が与えられ、喫煙・飲酒も許されますが、同時にさまざまな社会的義務も負うわけで、本人がはっきり、このことを自覚することが成人式の意義と言えます。



1月の花：椿

お米とくとく情報

進化する炊飯器①



一昔前までは、ごはんは釜で炊いていました。それが炊飯器の登場によって、機械が炊いてくれるようになり、家庭の主婦の労働もずいぶん軽減されました。今ではごはんは炊飯器で炊くのが当たり前になっています。



炊飯器には電気とガスの2タイプがあります。少し前までは熱回りの早いガスのタイプが人気があったのですが、近年、高性能の電気炊飯器が登場してからは、こちらのほうが主流になっています。

炊飯器が出た頃の頃は、単にヒーターで加熱し、一定の時間が来ると電気が切れるという単純な構造でした。その後、電子ジャーの登場によって炊飯器で炊いたご飯を移し替えるだけで常に温かいごはんが食べられるようになり、さらに炊飯から保温へと自動的に切り替わる1台2役の電子ジャー炊飯器も登場し、ごはんを移し替える手間も省かれるようになりました。



しかし一番美味しくご飯が炊けるのはやはり「かまど炊き」であることは誰もが認めるところです。そこでこの理想的な炊き方を電子ジャー炊飯器の機能に託すべく研究が重ねられ、その結果、開発されたのがマイコン炊飯ジャーです。マイコン制御によって加熱をより細かくコントロールすることで、おいしいごはんを炊き上げるじょとが可能になりました。

近年はさらに進歩し、電磁誘導加熱という新しい炊飯方式によりガス並みのハイパワーで効率よくご飯を炊き上げるIH炊飯器や、釜内部の圧力をコントロールしてごはんのうま味と粘りを引き出す圧力IH炊飯器が開発されています。現在、炊飯器全体の半数以上はIHタイプで占められています。さらに、最近では“かまど”の形をした炊飯器も登場して人気です。



マサキクリーニングこめっと清谷店

“冬のお得なクーポン祭り実施中” 1月1日～3月31日迄 (クーポンは店頭にありますのでお問合せ下さい)

〇年賀状フェア 2018年お年玉付き年賀状で**特別割引** 1月15日～2月15日

下1桁 3、8 **10%割引** 下2桁 20、18 **20%割引** 下3桁 333、777、999 **30%割引**

無料集配いたします。

マサキクリーニングこめっと清谷店 Tel(0531)22-0461

白米ともち麦ごはんの違い！

白米ともち麦ごはんの違いは？



白米1杯
(約150g)

54kcal
ダウン

3割炊きもち麦ごはん
(約150g)

252kcal

カロリー

198kcal

0.5g

食物繊維

2.4g

1.9g
アップ

もち麦と米を合わせて炊き上げるのが、もち麦ごはん。米1合に対してもち麦50g混ぜて炊いた**3割炊きもち麦ごはんを白米の代わりに食べるだけでカロリー&糖質をダウンさせることができます。**

さらに、もち麦は白米に比べて、カルシウム、鉄分が豊富で、カリウム、ビタミンB1、たんぱく質などの栄養素も含んでいます。

その中でも、注目すべきなのが食物繊維の豊富さ。もち麦のダイエットパワーの秘密はこの食物繊維に隠されています。

もち麦ごはんがあれば、炭水化物抜きをしなくても、体脂肪を落とすだけでなく、健康効果も期待できます。



306円



394円

豊橋糧食もち麦 500g

324円

たまぽカード

お米工房こめっとでは**毎週土曜日はポイント2倍進呈中**

☆**毎月イベント実施中**

1月は **たまぽカード“ラッキー抽選実施中！”**

1,000円毎のお買い物ので

1等 1,000ポイント 2等 100ポイント 3等 10ポイント進呈



お米工房こめっとではお客様の好みのお米を提案していきます。

硬めのお米が好みか、柔らかめか、もちり系か、あっさり系かお伝え下さい。

速報

特別栽培石見高原ハーブ米きぬむすめ入荷しました！

日経トレンドイ【**米のヒット甲子園 2017**】大賞米に選ばれました。



***1月4日発売の日経トレンドイ2月号で『今、一番食べて欲しいお米』は島根県の『石見高原ハーブ米きぬむすめ』に決定**



玄米 1 kg **468** 円

米品種食味チャートマトリックス

2018. 1.10

今年も新米がぞくぞく入荷しています。お米の食味をまとめてみました。あなたが食べているお米はどんな特徴のお米か参考にしていただきたいと思います。

