

# 2021 食彩村だより 9月

毎週月曜日  
ポイント **2** 倍

9月の定休日 **1** 日

秋の彼岸の入りは  
9月20日(月)です。

★新米フェア★  
開催日:9月11日(土)  
豊橋産・吉田美人《コシヒカリ》販売  
店頭表示価格より10%割引

花マルシェ ◆お彼岸フェア◆  
9月18日(土)～26日(日)  
お彼岸用「仏花」「切花」「お線香」「ろうそく」  
おはぎ・お彼岸だんご販売

お彼岸シーズンは、混雑、売り切れ  
となることがありますので  
お早めのご購入をおすすめします。

先着600名様  
★さいころチャンス★  
開催日:9月26日(日)  
サイコロを振ってお楽しみプレゼントもらっちゃおう  
1,500円以上お買上のお客様に1回チャンス!!

メール会員募集中!

お買い得情報いっぱい!!  
食彩村ニュース配信中



携帯でアクセス

<http://www.syokusaimura.com>



Instagram  
facebook

## みんなのみなみの日

開催日:9月5日(日)

「JA愛知みなみ」の活気のある出荷者の方によるふれあい販売

- 「磯田園製茶」お茶量り売り
- 「田原製パン長栄軒」販売



## とことん豊橋の日

開催日:9月19日(日)

「JA豊橋」の元気印の出荷者の方によるふれあい販売

- 「岡本製茶」お茶量り売り
- 「高橋養鶏」産直卵量り売り



## 新米の研ぎ方と浸水

いつも通りに炊飯してもおいしい新米ですが、研ぎ方を工夫するだけで格段においしさは増します。  
新米の研ぎ方はやさしくが基本。ゴシゴシとお米を洗うとお米が割れてしまい、炊き上がりのつやも損なわれてしまうので注意しましょう。

研ぎ方

新米は、流水で3～4回洗い流して一度すすいで終了。  
お米の表面の汚れを軽く落とすように水洗いし、濁った水の中に含まれるぬかの臭みが新米に浸透しないよう、最初のにごった水は手早く捨てましょう。  
乾いたお米が水に触れると一気に水を吸いますので、最初にお米を洗う際にはミネラルウォーターを使用するのがおすすめです。

浸水

すすぎが終了したら、お米を水にしばらく浸します。  
炊飯する前に水を吸わせることで、よりおいしく炊けます。  
このときにもミネラルウォーターや浄水器の水などの水を使用してください。

- ・短い時間(30分前後): 粘りが少なく、やや固めの仕上がりに。
- ・長い時間(30分～2時間): 中まで水分がいきわたり、しっとり粘り強い食感に。

●毎週日曜日 コメコーナー全品10%OFF  
※新型コロナウイルス感染拡大状況により、イベント内容等の一部変更させていただく場合がございます。

【TEL】0532-21-3901  
営業時間 9:00～18:00  
定休日 毎月第1水曜日

