

春はすぐそこです。



新潟県魚沼十日町 妻有の雪下人参

雪の下に隠れているのはふきのとうだけではありません。

眠っている間に甘味を増した人参。そのまま食べると想像していた人参よりもずっと甘くて食べやすい。

ならばとそれをすりおろしてジュースにすれば、これもまた美味しい。

人参＝約500g入り ジュース＝350ml×12本

受注期間：平成29年4月4日まで

商品お届け（雪下になじん）平成29年4月中旬

（雪下人参ジュース）人参出荷から約半月後



今週の玄米入荷情報

＝穀検 特A米＝

北海道 ななつぼし

北海道 ゆめぴりか

岩手 ひとめぼれ 前沢限定

宮城 つや姫

秋田 あきたこまち やまもと

山形 つや姫

福島 コシヒカリ

栃木 コシヒカリ

山梨 コシヒカリ 北杜棚田特裁

新潟 コシヒカリ 魚沼十日町

新潟 コシヒカリ 佐渡

新潟 コシヒカリ 長岡特裁

長野 コシヒカリ いいやま

長野 コシヒカリ 佐久浅間

富山 コシヒカリ

福井 コシヒカリ テラル越前

佐賀 さがびより

面白半分・検証半分

ごはんを炊くときには水でなくても良い!?

災害時を想定して、いろんな液体飲料でごはんを炊いてみました。すでに実験された方もいらっしゃるようですが.....

方法は普通に洗米して、水の代わりに飲料を目盛りに入れて炊飯しました。（災害時には無洗米に直接飲料を加えることになると思います。）

***緑茶**＝炊飯中は特別な匂い」はありませんでした。炊き上がりは玄米を炊いたような色ぐあいですが、微妙にお茶の香りがします。味はほんのりとお茶の香りがする程度でした。普通に美味しいですが、茶葉を入れた方が香りも強く楽しめると思います。

***黒ウーロン茶**＝こげ茶色のごはんになりました。やや苦味が効いた味で漢方薬のにおいに似ているとも言えます。香ばしくで美味しいという意見もあり、意外と普通に食べられます。

***オレンジジュース**＝炊飯中からみかんの匂いがたちこめます。ごはんはオレンジ(黄)色くなって、酸味が強くみかんの外の皮をかじっているような感じがします。しかしやや冷めてくると案外食べられる.....

***トマトジュース**＝リゾットです。やや焦げてしまいました。またごはんに芯が残ったような炊き上がりでした。浸漬時間は十分にとったので米への浸透が良くないのかもしれませんが。これに塩味があればとっても美味しいと思います。コンソメやガラスープの素などを加えると手軽に出来て便利だと思います。