



時々、お客様より、「この前、他で買ったけど、やっぱり太田屋さんのお米がおいしいわ〜」といった、お言葉を頂戴することがあります。やっぱり、うれしいですね。

でも、うちのお米は、たまたま、美味しいのでは無く、理由があるのです。

当社では、精米用の玄米を確保するうえで、重要視するのは、「栽培された場所」。



昔から、「この田んぼでとれたお米はおいしい」といわれる水田、「ここで取れたお米は不味い」といわれる水田があります。「良い水田」でとれるお米は、一般的な作り方をしても、とっても美味しいお米が取れます。それは、大昔の水害などが原因で大量の砂が流れこんだ土地など、原因は様々ですが、奇跡的に出来た「良い水田」があるのです。

お米はすべて契約栽培米。お米が作られた、水田の良し悪し、栽培方法を把握することで、美味しいお米を厳選することが可能になるのです。

今年の新米、水加減は多め

昨年のお米に比べ、今年のお米はちょっと硬い！と思っているお客様、多いかもしれません。お米は、栽培する年の気候により、特徴が違ってきますので、お米に合わせた、水加減が重要です！！





千葉県産まいづのもろ米 のし食餅

受付中
ご予約

白のし餅 1枚 (1kg) 900円～

今年も、もう12月。今年も一年間ありがとうございました。
来年もよろしく願いたします。

年末年始の営業のお知らせ
 年末最終営業 12/29 お昼12時まで
 営業開始 2012/1/05(木) から



・お米マスター
 ・米食味鑑定士
 ・農産物検査員
 が、いるお店

おいしいお米の専門店

ライスショップジュノ

営業時間：10:00～19:00
 定休日：月曜日
 TEL：03-3627-5757
 メール：kome-ootaya@nifty.com
 ホームページ：http://richland.jp/

美肌効果、免疫力アップ、便秘解消効果アリと話題。
米麴を利用した、健康レシピをご紹介します！

話題の「塩麴」しおこうじ

<材料>

・麴（乾燥タイプ）・・・200g ・塩・・・60g ・水・・・300cc

<作り方>

① 乾燥麴（200g）を細かくほぐしてボウルに入れ、塩（60g）を加え、全体になじませるように混ぜたら、水（300cc）を加えて、さらにさっくりと混ぜ合わせる。

② 1を大きめの密閉容器（タッパー）に移して表面を平らにならしたら、ゆるくフタを閉めて常温に置く。（2～3日に1度かき混ぜてください。）

※気温が暖くなる時期は発酵が進んで、麴と水が分離することがあるので1日1回混ぜるとよいそうです。

※ポイント：大きめの密閉容器で、ゆるくフタを閉めること！発酵中に二酸化炭素が発生しますので、空気の逃げ道を作るために、フタは必ずゆるく閉めてください

③ 常温まま1週間から10日ほど放置して、熟成させれば完成です。（できあがりの目安はトロミがつけばOKです。）

※ポイント：塩麴が完成して保存する時は、しっかりフタをしめて冷蔵庫で保存してください。冷蔵庫で半年間は保存可能です。

基本的な利用方法

- ・お肉や、お魚にまぶして、冷蔵庫で熟成させてから焼く。（麴のパワーで柔らかく、旨味が増します！）
- ・ドレッシングなどの隠し味として



ご家族みんなで楽しめる「甘酒」。ホットでもアイスでも美味しい！出来上がった「甘酒」は冷凍しておくとお砂糖代わりに利用できます。体質改善に！

炊飯器で甘酒

① まず、こうじ250gをよくほぐしておきます。

② 米1合（約150g）を普段のご飯よりも柔らかめに炊きあげます。

③ 炊けたご飯をかきまぜてそのままあら熱を取ります（約70度位まで）。

※ポイント：必ずあら熱をよく取ってください。炊きたての状態では温度が高すぎます（60度以上が30分以上続くようですとこうじ菌が死滅してしまうため甘くなりません）。

④ あら熱が取れたご飯にこうじ（糀・麴）を入れて、ご飯とこうじを良く混ぜ合わせます。

⑤ 約60度のお湯（約800cc）を入れます。

⑥ 保温スイッチをONにしてフタを開けた状態で寝かせて下さい。2時間ぐらい経ったら一度かき混ぜて下さい。

※安全のため、炊飯器の保温性能を事前に把握して下さい。

⑦ 約5時間の保温で出来上がりです。

店頭在庫がない場合、出来上がりまで1週間ほどかかる場合があります。

米こうじ販売できます。