

新米と食べたいごはんのお供

ごはんが美味しい季節到来。お米屋さんにおすすめのお供を教えてもらいました!

(有) 捧運次商店さん(秋房)

『梅干し』

古川米店さん(穀町)

『生卵、秋刀魚塩焼き、梅干し』

ほっかほかのご飯にのせるも良し、おかずにするも良し。とにかく相性抜群ですよね。納豆や鮭フレークに混せて食べるも美味しさ倍増。たら、「明太子、佃煮と一緒に乗せるのもおすすめ。我が家ではお出汁、みりん、醤油と少々酢を隠し味に入れて「手作りなめ茸」をつくっています!

【当店イチオシ商品】
七谷産のコシヒカリ

【当店イチオシ商品】
健康志向のコシヒカリ3kg
¥1,900円(税込)

【当店イチオシ商品】
みそ漬けのきざみきりざい
¥480円(税込)

安中米店さん(五番町)
オススメは:『なめ茸』

やっぱりご飯の最強お供は梅干しですよね。「新米を美味しい味わうにはまず梅干し!」と昔から農家さんに言わっていました。我が家は自家製梅干しは塩分1.5%です。ぱさがちょうど良いです。

選びきれないご飯のお供。かけるおかずは旬のものを。今季は秋刀魚、きのこの炊き込みご飯なんかもオススメです。あとは日本文化ともいえる「白米×梅干し」の組み合わせは定番ですよね。

【当店イチオシ商品】
*加茂オリジナル推奨品



Paradise*cafe(下条)さんが教えてくれた 「4種きのこのなめ茸レシピ」

【材料】

えのき…1束、しめじ…1株、なめこ…1袋、しいたけ…4枚
★合わせ調味料(砂糖…大さじ1、醤油…大さじ3、水…大さじ2はちみつ…大さじ1)、好みで白ごま、かつお節

【作り方】

- ①えのきは2センチくらいにカット。しめじはほぐし、しいたけはスライスしておきます。
- ②鍋にきのこ類全部と★を入れて中火で炒め煮に。
- ③水分がなくなってきたら好みで白ごま、かつお節を入れて完成です。
- ④キムチやネギ、大葉を加えたり、好みの食材に変えてみるのもオススメです!

