



今月のオススメ

【自然薯饅頭】

自然薯をたっぷり使い、ふわふわな饅頭の中にチーズを包み込みました
椎茸のうま味を閉じ込めた出汁と焼きのり、白髪ねぎと共に召し上がりください



和金のイベント情報



今月『和金』がお届けするオススメのイベントやフェアなどをご紹介します。

【備前玉作り】

備前焼でお世話になっている桃蹊堂 木村さんの窯にお邪魔してもらい備前玉を作ってきました

備前焼には遠赤外線効果があり、お米を炊くときに一緒に備前玉を入れることでふっくらと炊き上がります

右の『和金』名入り備前玉を周年の11月にご来店頂いたお客様にプレゼントします
なくなり次第終了となります



レシピのご紹介

小芋の煮付け

材料

小芋・出汁・醤油・塩・酒・お米のとぎ汁

作り方

- ・お米のとぎ汁を取って置き、とぎ汁で小芋を茹でる(後で味を入れる時にもう一度炊くので固めに茹でる)
- ・小芋を茹でている間に、出汁・醤油・酒・塩を合わせておく(味付けはお好みで調味してください)
- ・小芋が炊けたら水でぬめりをとる(直接水をあてると小芋が崩れるので気を付ける)
- ・合わせた出汁と炊き、竹串がスッと刺さるまで炊いて出来上がり

