



カリメラ通信



2023 冬号

自分の好みのお米をみつけよう！

日本人の主食であるお米には多くの種類があり、産地や銘柄によって味、粒の大きさ、食感が異なります。甘くてもっちりしたお米が好きな方、さっぱりした歯ごたえのあるお米が好きな方と人それぞれ好みは違いますので食味チャートをもとに銘柄ごとの特長を知り、ご自身の味覚に合うお米を見つけましょう！



お米を炊く時のおすすめの水分量

- ・ 白米を炊く時はメモリ通りの水分量
- ・ 新米を炊く時はメモリより少なめ
- ・ 古米を炊く時はメモリより多め

カリメラの水で炊くと美味しさアップ！！

椎茸だけの炊き込みご飯

- 材料
- 米 2合
 - 椎茸 6個
 - ☆醤油 大さじ1と1/2
 - ☆酒・みりん 各大さじ2
 - ☆顆粒だし 小さじ1



- ① 米は通常通りに研ぐ
- ② しいたけは石突きを切り落とし、かさと軸に分ける。かさは薄切りにし、軸は手で細かくさく。
- ③ 内釜に米を入れて、醤油大さじ1と1/2、酒・みりん各大さじ1、和風顆粒だし小さじ1を加え目盛までの水を入れてひと混ぜしたら、しいたけを加え炊飯する。
- ④ 炊き上がったら程良く混ぜて器に盛る。

☆プレゼントコーナー☆

抽選で5名様に・・・
茅乃舎のだしをプレゼント！

★応募方法★

2023年
1月～3月
お水のご注文時に
『お米食べよう』と
お伝えください！

料理人の味を
家庭でも使える
本格だし



当選発表は担当者訪問にて代えさせていただきます。



MARUEI 株式会社 マルエイ

0800-300-0141 平日9:00～17:00

お客様の担当 おいしい水事業部

です

マルエイの おいしいお米

ご自宅まで無料で配送致します

食味チャート内で気になる銘柄がありましたら
お気軽にお問合せ下さい。

**マルエイグループの長野米穀は県内に5人しかいない
五つ星お米マイスターのいるお店！！**

お米マイスターとは？

お米に関する幅広い知識を有し、専門的な認定試験に合格した者の称号です。
お米マイスターは、日々様々なお米の研究をし、その知識を商品づくりに活かし、お客様にお伝えすることに努めています。

マルエイのお米が美味しい理由は？

マルエイのお米はほとんどが一等米で高品質なお米となっています。

一等米とは？

整粒（きれいなお米）値が70%以上被害米、着色米、異物の含有率が基準以下のお米を指します。

二等米、三等米になるにつれ整粒値が悪くなり混入量が増えていくので、異物や着色したお米が少ない一番きれいなお米が一等米となります。



詳しくはマルエイ水事業部までご連絡ください