

Coupon
穀物屋新シリーズ3つ以上
お買い上げの方に
テイクアウト商品1つプレゼント

穀物屋だより
kokumotsuya dayori

おいしい週末

vol.58
2022
1»2

甘酸っぱい醤油ティストがおいしい！

雑穀ハンバーグ ジャポネソースがけ

1・2月限定

ハンバーグは穀物屋カフェで、11:30～17:30までご注文いただけます。単品850円(税込)、15時までのランチタイムは、ライス・スープ・サラダ・小鉢・ミニデザートとのセットで1,180円(税込)です。テイクアウトは単品835円(税込)、セット1,202円(税込)です。



[材料:5人～6人分] 調理時間 約60分 + 浸水時間約30分 + 寝かせ時間約60分

- ・二十八穀米 100g
- ・水 200ml
- ・玉葱(みじん切り) 150g
- ・オリーブオイル 小さじ1
- ・牛ひき肉 180g
- ・豚ひき肉 180g
- ・卵 1個
- ・乾燥パン粉 15g
- ・牛乳 大さじ2
- ・ナツメグ 一振り
- ・塩 4g
- ・コショウ 0.5g(少々)

ジャポネソース

- ・玉葱(すりおろし) 200g
- ・大根(すりおろし) 50g
- ・りんご(すりおろし) 1/4個
- ・生姜(すりおろし) 5g
- ・和風だし 小さじ2
- ・酒 大さじ2
- ・みりん 大さじ3
- ・しょうゆ 大さじ4
- ・酢 大さじ2
- ・砂糖 大さじ1
- ・オリーブオイル 大さじ1と1/2

【作り方】

- ①炊飯釜に二十八穀米と水を入れ30分浸水後、白米モードで炊飯し冷やしておく。
- ②フライパンにオリーブ油を入れ、みじん切りにした玉葱をしんなりするまで弱火で炒め、粗熱を取る。
- ③ボウルに牛・豚ひき肉、卵、牛乳で浸した乾燥パン粉、ナツメグ、塩、コショウ、①,②を入れ、粘り気が出るまで手で混ぜたら、表面を平らにし密封してラップをする。(1時間冷蔵庫で寝かせる)
- ④その間に、小鍋に玉ねぎ、大根、りんご、和風だしを入れ、中火にかけ、煮立てから中弱火で3分程煮る。
- ⑤そのほかの材料を全て加えて、さらに一煮立ちさせる。
- ⑥オーブンを200℃に予熱しておく。
- ⑦寝かせたハンバーグのタネを140g前後ずつ分割し空気を抜きながら成形しクッキングペーパーを敷いた鉄板に乗せる。予熱が完了したオーブンに入れ、200℃20分加熱する。
- ⑧焼いたハンバーグに、あたためたジャポネソースを乗せて完成。

国産の二十八穀米
150g入
610円(税込)



穀物屋のおいしい情報をブログやインスタグラムでも発信しています。
あなたのコメントや ❤️ をお待ちしています。



穀物屋ブログは
こちらから



インスタはこちらから
kokumotsuya



穀物屋のインターネット販売
「楽天市場」もご利用ください。
楽天市場はこちらから
穀物屋 楽天



KOKUMOTSUYA
MORIMITSU

穀物屋 森光商店
〒830-0022 福岡県久留米市城南町5-30

TEL 0942-36-5928

FAX 0942-36-5938 営業時間 10:00～18:00 定休日

年始は1月5日(水)から営業

※入店時に、手指消毒と検温のご協力をお願い致します。

有効期限
2022.2.28

穀物屋Recipe

新登場 もち麦おにぎり



[もち麦の炊き方]

- ①お米を研ぎ、いつも通りに水加減する。
- ②1合につき、もち麦40gと水80mlを加える。
- ③軽くかき混ぜ炊飯する。
炊飯の前に30分程浸水させるとより美味しくお召し上がりいただけます。

九州産のもち麦 400g入 430円(税込)		ゲランドの塩 300g入 1,060円(税込)
もち麦のプチプチもちもちした食感がクセになり、初めての方にも食べやすくおすすめです。		

cafe

新メニュー 豆花(トーフア)

ヘルシーな台湾スイーツが穀物屋に登場しました！
豆乳を冷やし固めて作ったデザート4種類です。

豆づくし豆花  600円(税込)	レモン豆花  600円(税込)	寒天づくし豆花  600円(税込)	季節のくだもの豆花  650円(税込)
--	---	--	---

豆花のトッピングでは定番のハトムギ・緑豆の甘煮、いろいろ豆のシロップ漬け。
豆花では珍しいティーゼリーと寒天3色の彩りと味を楽しめる。レモンシロップの香り。

季節のくだものを赤ワインで煮込んだコンポート。(現在は梨)

追加トッピング: マンゴー 80円・穀物屋謹製粒あん 110円・白玉 110円 ※全ての豆花にジャスミン茶が付きます

shop

新シリーズの商品紹介

穀物屋新シリーズの中でも人気の商品をご紹介します。

 バニラピーカン 34g 500円(税込)	 オートミールクッキー 5枚入 400円(税込)
---	--

穀物屋スタッフの中でも人気の商品です。ピーカンナッツのサクサクした食感と、口に広がるバニラの甘い香りが絶品です！

新シリーズの中でも特に売れ筋の商品です。オートミールのザクザクとした食感とシナモンの香りが食欲をそそります。ちょっとしたお返しやプレゼントにもぴったりです。

スタッフ 藤木のおすすめ

いちご大福

冬の限定販売

1~2月に、店頭でお求めいただけます

 (黒餡・白餡ともに) 〒 350円(税込) ❶ 356円(税込)	 毎朝仕込むのでふわふわもちもちの大福生地に包まれたイチゴのフレッシュさとこしあんの甘さがよりマッチして絶品です♪
--	---