

🎁  
Coupon  
濃い十六穀米を  
ご購入いただいた方に  
ビスコッティプレゼント

穀物屋だより  
kokumotsuya dayori

# おいしい週末

vol.68  
2023  
9≫10

食欲の秋！  
さっぱりした香味だれと  
十六穀米で召し上がれ！

穀物屋Cafe 9・10月限定

ユーリンチー

## 油淋鶏

雑穀たっぷり  
香味だれ

雑穀たっぷり香味だれ油淋鶏

イートイン 1,300円(税込) テイクアウト 1,277円(税込)

セット(ミニデザート、スープ付)は、  
穀物屋カフェで、11:30~16:00までご注文いただけます。

### 【雑穀入り油淋鶏】調理時間 約30分

【材料:約2~3人前】

◎鶏もも肉……………1枚

◎片栗粉……………適量

◎サラダ油……………適量

【肉漬け込み用】

●酒……………大1

●みりん……………大1

【タレ】

◎長ネギ(白い部分)……20g

◎生姜……………12g

★濃口醤油……………大2

★酢……………大2

★砂糖……………大1

★はちみつ……………大1

★ごま油……………大1

★水……………大1

★雑穀ミックス……………大1

【作り方】

① 鶏もも肉を食べやすい大きさにそぎ  
切りにする。

② ビニール袋に●と切った鶏もも肉を  
入れ冷蔵庫で15分漬け込む。

③ 長ネギと生姜をみじん切りにし、★と  
混ぜ合わせてタレを作っておく。

④ 鍋にサラダ油をたっぷり入れ、油を  
高温に熱する。

⑤ 漬け込んだ鶏もも肉に片栗粉をまぶし、  
カラッと揚げる。

⑥ 丼ぶりにご飯(穀物屋では二十八  
穀米)を盛り、細切りのレタス、揚げ  
たもも肉、上からたっぷりタレを  
かけたら完成。

雑穀ミックス

・胚芽押麦 30g ・うるちあわ 20g ・赤レンズ豆 10g

- ① 小鍋に押麦とうるちあわを入れて、たっぷりの水を入れ火にかける。
- ② アクがでてきたら取り除き、沸騰したら赤レンズ豆を入れる。
- ③ 10~15分ほど中火にかけ、レンズ豆に火が通ったらザルにあげて水を切る。

保存袋に入れて冷凍すると約一か月日持ちします。

Point!

サラダのトッピングやスープに入れても  
大変美味しくお召し上がりいただけます。

使用  
食材

九州産胚芽押麦  
750g 420円(税込)

長崎県産うるちあわ  
715円(税込)

アメリカ産赤レンズ豆  
540円(税込)



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

定休/月 営/11:00~17:00 ランチ/11:30~15:00  
カフェ/11:30~16:00

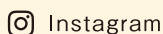
※営業時間と定休日を変更する可能性があります。  
詳しくは、お電話もしくはインスタグラムでご確認ください。  
皆様にはご迷惑おかけしますが何卒よろしくお願いたします。

穀物屋のおいしい情報をブログやInstagramでも発信しています。  
あなた様のコメントや♡をお待ちしています。



HPIは  
こちらから

穀物屋+Cafe



Instaは  
こちらから

kokumotsuya



楽天市場は  
こちらから

穀物屋 楽天



2023.9.10 vol.68  
穀物屋  
アンケート  
2023.10.31  
有効期限

# 穀物屋Recipe/ ジンジャーエール



[材料:約1L分] 調理時間 約4~5時間

- ・生姜・・・1000g
- ・きび砂糖・・・630g
- ・はちみつ・・・380g
- ・シナモンスティック・・・3本
- ・たかの爪・・・4本
- ・カルダモン・・・5個
- ・黒コショウ・・・20粒
- ・クローブ・・・5個
- ・レモン汁・・・130g

[作り方]

- ①生姜の皮をむき、2mm幅にスライス。
- ②たかの爪はタネを取り、カルダモン種と房に分ける
- ③きび砂糖、はちみつ、生姜を入れ、水分を出すようにもむ。
- ④落としラップをし、2時間おく。
- ⑤鍋に移しシナモンスティック、たかの爪、カルダモン、黒コショウ、クローブを④に加え、火にかける。
- 沸騰直前で弱火にし15分加熱する。
- ⑥粗熱をとり、レモン汁を加える。

New! 「ジンジャーエール」

5種類のスパイスを使った本格ジンジャーエール。  
ほんのり甘く生姜とスパイスがきいた、  
夏にぴったりなお味です!

👉 589円(税込)  
👉 600円(税込)

※辛いジンジャーエールなので甘いのが好きな方ははちみつと砂糖で調整してください。

New

## 毎日食べたくなる玄米ごはん

150g(1合分)



1合の使いまりサイズ 販売価格 240円(税込)

いつものご飯は白米だけど、玄米も食べてみようかな?  
そんな方にピッタリの玄米です。  
白米モードでいつものように炊飯するだけ!

玄米を試してみたい方やプチ穀(1合分)  
と一緒に使うのもおすすめです。



期間  
限定

9月・10月



毎年人気!

## 栗蒸し羊羹

👉 260円(税込)  
👉 265円(税込)

上品な甘さの特製のこしあんを使用。  
たっぷりの栗ともちもち食感の羊羹をお楽しみください。  
※数に限りがございます。  
お取り置きもできますのでお気軽にお問い合わせください。



KOKUMOTSUYA  
MORIMITSU

穀物屋は、材料を選ぶ楽しさ、カフェで  
味わうおいしさ、テイクアウトとギフト  
の満足感をお届けすることを心がけて  
います。

あなた様に質問!

## 穀物屋アンケート

票が多かったメニューは  
復活するかもしれません☆



この中でランチで食べたいメニュー、  
もしくは復活してほしいメニューは何ですか?

- ①オムハヤシ ②スープカレー ③ピピンバ丼

回答してくれた方には、お好きなプチ穀プレゼント!

※事前にどれかに丸を付けてレジまでお持ちください

