

～池田の今を皆さまへお届けします～

池田町産マーケット

平成27年2月11日号

こっぽい屋 だより

ここ最近、お客様からよくいただくお言葉。「テレビ見ましたよー。」月1回放送の「いけだ紀行」といい、夕方番組の一枠といい、池田町をとりあげていただく事が多くなりました。これも、皆さんが池田町という小さな町に関心を向けてくださっているからこそ！
まだまだ面白い池田町、これからも要チェックです！

日頃の料理に意外と便利な米粉、 いろいろ活用してみてください！



とろみ付け（あんかけ料理、離乳食）

米粉の粒子はとても細かいので、片栗粉のようにダマになりにくい！お米100%で栄養豊富だから、離乳食のとろみ付けには最適です。また、どんな食材とも相性抜群！素材の味を邪魔しません。

粉もの（天ぷら、お好み焼き、お菓子の生地）

小麦粉に比べて油を吸収しにくく、逆に水分を吸収しやすいのが特徴。天ぷらはヘルシーに仕上がりに、時間が経ってもべちゃっとなりにくく、お好み焼きはもちっとした食感になります。また、クッキーはさくっとした口当たりで、何より粉をふるう手間がいりません！



もちろん！

こっぽい屋の米粉は
池田のコシヒカリ100%！
「匠」で作っています。
安心してお使いください！

おすすめ！米粉でつくる スープシチュー

バターは使わず、米粉と牛乳だけでルーを作ります。
無添加コンソメで味をつければ、小さいお子様でも安心のシチュー完成！
野菜をたっぷり入れれば、あっさりとしたヘルシーな一品になります。

売り場に並ぶ野菜が少なく、ご迷惑をかけております。

池田はまだまだ雪に包まれています。しかし、これが雪解け水となり、豊かな大地を育みます。また、この深い雪の下で山々の山菜は力を蓄え、春になると一気に目覚めて大きく芽吹きます。ですから、すみません。もうしばらくお待ちください。



僕らの季節が
まだもう少し
続きます。

