

# クイズに答えて食事券を**Get!!**しよう 広報こもるクイズ

## ▶今月のクイズ

小諸市でのワイン用ぶどう栽培の歴史は、今年で●●年目を迎えましたか？

## ▶今月のプレゼント

「**麵賊 夢我夢中 本店**」 ☎26-5120(御影新田2595-5)

「**500円分 お食事券**」を**10名様**にプレゼント!!

※プレゼントの食事券は、掲載された小諸飲食店組合加盟店様のご厚意によるものです。



3日かけてじっくり豚骨のみを煮込み、継ぎ足しと熟成を繰り返した夢我夢中特製豚骨スープにしっかりとキレのある醤油だれを合わせた、自慢の「豚基本」など、こってりからあっさりまで幅広いメニューを提供しています。

【営業時間】 11:30 ~ 15:00 17:30 ~ 21:00

【定休日】 なし

## ▶応募方法

クイズの答え・住所・氏名・年齢・電話番号・広報こもるを読んでの感想(あれば可)を記入のうえ、はがき・FAX・電子申請のいずれかで、10/31(火)必着でご応募ください。(一世帯1通に限ります)

※当選者発表は、食事券の発送をもって代えさせていただきます。

## ▶応募・問い合わせ先

〒384-8501 (所在地記載不要)  
小諸市役所 企画課 FAX 23-8766  
(右二次元コードから応募可能)

【先月号の答え】 小諸市“学校再編”計画



## ▶小諸飲食店組合 食事券提供特別企画

広報こもるクイズ提供店12店で使える  
食事券を、抽選でプレゼント! (合計15名様)

(提供: 小諸飲食店組合)

2023年1月~12月の一年間、食事券当選者を除いた全正解者の中から抽選で賞品が当たります。(毎月1通、年間で12通の応募が可能。食事券が1回当たった場合、残りの11通が抽選対象。)



# おいしいご飯の炊き方

昨年12月に、米食味分析鑑定コンクール:国際大会 in 小諸が開催されました。大会で実際に行っていた炊飯方法で、新米を美味しく食べましょう!



## 【作り方】

### ①ザルとボウルを使って洗米をします

- ・ザルにお米を入れる。
- ・ボウルに水を8分目まで入れたら、お米が入ったザルを入れ、手早く6回軽く混ぜる。
- ・ザルを水から素早く上げてボウルの水を捨てる。
- ・上記の作業を全部で5回繰り返す。

👉手早く軽く混ぜて2~3分以内(5回ぐらい)で洗いましょう。

👉お湯ではなく、水を使うことが大切です。

### ②5分ほどよく水を切る

### ③炊飯釜で浸水する(夏は30分、冬は1時間程度)

👉軟水で炊飯すると、ご飯は水分を十分に吸収し、ふっくら炊き上がります。

👉新米の時期はやや水の量を控えめにするのがコツです。

### ④炊飯器で炊く

### ⑤炊き上がったたら5分蒸らす

### ⑥ほぐす

👉炊飯釜からご飯をはがすようにしゃもじで一周したら、なべ底からふんわりとほぐします。

👉余分な水分を飛ばすことにより、歯ごたえのよい光沢のある美味しいご飯が出来上がります。

☎ 農林課 農業ブランド振興係

子育てを応援するフリーマガジン [ママモ]

# mamamo

ママモ62号は10月下旬配布予定です!

特集  
予定

・年イチでチェックを習慣にしたい みんなの防災特集  
・子どもと一緒に楽しめるスパイス特集

お便り、お写真など投稿募集中 → <http://mamamo.info/> 右のQRからもどうぞ。

企画・編集・発行: 株式会社アイク 佐久市猿久保805-1 TEL.0267-66-6660 FAX.0267-66-6661

小諸市内をはじめ  
佐久地域の  
幼稚園・保育園で  
園児一人一人に  
無料配布しています!

mamamoの  
**LINE**



QRより「お友だち追加」を  
お願いします!

●「お友だち追加」でうれしい特典●

①ママモの表紙モデルに  
応募できる!

②会員さん限定のお得な  
情報をゲット! などなど...