

「米粉製粉機」を導入しました

本JAは米の消費拡大と米粉を活用した食生活の普及を図るため、米粉製粉機を導入しました。

この米粉製粉機は細かい製粉が可能で、米粉パンや米粉ケーキなど、さまざまな用途に使用できる粉を製造することができます。ぜひ皆さまのご利用をお願いします。

対象者 組合員および地域住民

設置場所 JA古川本店敷地内倉庫

利用時間 月・水・金の週3回

午前9時から午後3時まで

利用料金 米1kg当たり100円（現金扱いとなります）

製粉はうるち米の精白米のみです。もち米・くず米・古代米は製粉できません。

利用申込みの際は、事前にご連絡ください。

営利目的でのご利用の方はご遠慮ください（組合員・組合員組織を除きます）。

お問い合わせ・申込み先 JA古川総務部組織広報課 TEL 23-6511

主な米粉レシピは？

パン、ケーキ、洋菓子、麺類、ギョーザの皮など、いろいろあります。

米粉は調理用途がいっぱい

とろみづけ...シチュー、カレー、グラタン

牛乳で溶いて加熱すると、なめらかで口当たりのよいとろみがつき、バターを使わずおいしいコクができます。グルテンなしの米粉なら、小麦粉でソースをつくる時のように、小麦粉を炒めてから牛乳を加えるというような手間は入りません。

揚げる...からあげ

下味をつけた鶏肉に水溶き米粉をまぶします。粉がサラサラで少量でもまぶしやすく薄衣に！短い揚げ時間でカラッと仕上がります。油もあまり吸わないので、栄養士さんから「揚げかすができにくい！油汚れも少ない！」と大好評！

固める...ゼリー

寒天でゼリーをつくる時に、米粉を少量加えるといつまでも水っぽくならず崩れない、食感のやさしいゼリーに変身！