

## お米のプロが教える ～ ご飯の美味しい炊き方と意外な事実 ～

“新米の時期”を迎え、今が、まさにお米の旬の時期となりました。しかし、おかずは美味しいのに、ご飯が美味しくない…と残念に思ったことはありませんか？

お米は、ここ数年、新しい品種の登場や生産者の努力や工夫によって、目覚ましく進化し、美味しくなっているのに、皆さんは「ご飯の美味しい炊き方」や「臭くなるのを防ぐ方法」、「上手な冷凍保存法」など、知っていますか？

そこで、今回の講座では、小川米穀有限会社 小川 祐子 氏を講師にお迎えし、「古米」、「古古米」でも『美味しく炊ける秘伝』から、さらに美味しく炊ける「特別栽培米」、「金賞受賞米」など全国各地から厳選した『特別なお米』についてもご紹介頂き、毎回大好評の「お米の食べ比べ」、「お米の豆知識・雑学」など『お米を知り尽くしたプロ』ならではの知恵を伝授頂きます。

特に、今回は最近注目の新しい品種をいくつかご用意していただけるそうです！ どなたでもお気軽にご参加ください。

- 日 時 平成29年11月15日（水）  
10時00分～12時00分
- 講 師 小川米穀有限会社 小川 祐子 氏
- 場 所 刈谷市総合文化センター 3階 調理実習室
- 定 員 15名（先着順）
- 参加費 お一人 300円（広報費の一部負担として、当日に徴収致します。）
- 申込期間 10月23日（月）～10月27日（金）（必着）



### 申込先・問合せ先

①郵便番号、住所 ②氏名（フリガナ） ③年齢 ④電話番号 ⑤講座名をハガキの郵送またはFAXにて刈谷商工会議所までお申込み下さい。

なお、受付は先着順とさせていただきます。

〒448-8503 刈谷市新栄町3-26

TEL：21-0370 FAX：24-6049

刈谷商工会議所 担当：安達まで