

10月の
じばさん市

ごま製品 & じばさん 鈴鹿の物産フェア

10月7日(金)~16日(日)

じばさん名品館
10:00~19:00
(最終日は18:00まで)

~ごま製品 年に一度のお値打ち販売~



- ◆太白純正胡麻油
- ◆胡麻油こいくち
- ◆さらっと仕上げる
優しい香りのごま油
- ◆二度焙煎すりごま(白)
- ◆ごま和えの素
- ◆国産ごまふりかけ

~鈴鹿の物産 年に一度のお値打ち販売~

北野米菓

工場
焼きたて
出荷

- 田舎あられ ●たがね錦
 - たまりあられ ●味三色
 - えびあられ ●浮千鳥
- など他10種類

1袋300円の品

4袋 **1,000円(税込)**

新星食品

- 伊勢志ぐれ煮(甘口、辛口)
 - 花かつお煮 ●エリンギ佃煮
 - ほたて志ぐれ煮 ●伊勢ちりめん
- など

通常価格430円の品

よりどり
3袋 **1,000円(税込)**

まるかつ

- 徳用さきいか
 - 一番のり味付
- など

10%OFF

椿こんにやく

- こんにやくハンパ品

お買い得!

じばさん名品館 (公益財団法人四日市市文化まちづくり財団)

四日市市安島一丁目3番18号(近鉄四日市駅から西へ徒歩5分) TEL/FAX059-353-8101

四日市萬古焼

土鍋の日 特別企画

土鍋・ごはん鍋・おひつが

2割引!

10月1日土~8日土

10月4日は陶器の日

10月7日は土鍋の日



奈良時代・平安時代に、はじめて日本で「緑釉・二彩・三彩」のうわぐすりをかけた陶器が焼かれました。当時はこれを「陶瓷(とうし)」とよんでいた為、その語呂合わせから10月4日を「陶器の日」としました。

地域の地場産品である四日市萬古焼は土鍋の産地として全国シェアの80%を占めていると言われ、全国でも有名です。

主な特徴

- 土 鍋…超耐熱土(ペタライト)使用。火のあたりが柔らかく、抜群の保温力で材料を美味しく仕上げます。
- ごはん鍋…昔ながらのかまどで炊いたご飯が炊きあがりやす。

〜新米を美味しく炊こう!〜

土鍋で炊くご飯はうまい!

土鍋の鍋底全体をガスの炎が包み込み、強火でもゆっくり火を通すので、「はじめチョロチョロ、なかパツパ」(お釜でおいしく炊く言い伝え)が自然にできます。遠赤外線効果で芯までふっくらつやつやのご飯が短時間で炊けておこげもできます。

土鍋はかたすぎず、やわらかすぎず、米の一粒一粒が立ったおいしいご飯ができるのです。また、土鍋の保温性で、余熱がふっくら上手に蒸らしてくれます。



おいしいご飯の炊き方

※炊き方は製品によって異なりますので、付属の取扱説明書をご覧ください。

【ごはん鍋の使い方:一例】

- ①三合(540cc)のお米を研いで、約600ccの水に20分間つけておきます。
水の量は、お米の一割増を目安に、お好みにより調整してください。
- ②中火よりやや強めの火にかけて約15分ほど炊きます。
9~12分ほどで沸騰してきます。湯気が勢いよく出始めてから弱火で約3分で火を止めるのが目安です。この時1~2分で炊き上げの時間を伸ばすと香ばしいおこげができます。(白米以外のものが入る場合は、湯気が出始めてから弱火にし5~7分ほど炊くとおいしく炊けます。)
- ③火を止めてそのまま10~20分ほど蒸らします。
この蒸らしの時間が大切なので、蓋を開けないようにしてください。その後、蓋を開けて余分な水蒸気をとばし、ご飯をよくほぐします。

分量・時間の目安

お米	1合(180cc)	2合(360cc)	3合(540cc)
水	200cc	400cc	600cc
炊き時間	11分	13分	15分

萬古陶磁器振興協同組合連合会「よくわかる四日市萬古焼読本」より抜粋

四日市市地場産業新興センター貸会議室のご案内

会議、研修、講演、展示、試験会場、サークル活動など多目的にご利用いただけます。

●室数 13室(研修室24~90名、ホール253名など)

●申込み 詳しくは四日市市役所サイト「四日市市地場産業新興センター(じばさん)の貸館申請受付について」をご覧ください。

無料Wi-Fiが使えます。