

初夏のとうもろこしを  
芯まで味わう  
とうもろこしと塩昆布の  
炊き込みご飯

余ったご飯は  
おにぎりにし、  
バターを絡めながら  
焼くと、風味が増して  
おいしくなります。



とうもろこしと塩昆布の炊き込みご飯

調理時間  
約45分

【材料】(3合分)

とうもろこし……………1本  
米……………3合  
酒……………大さじ1½  
刻み塩昆布……………30g

【作り方】

1. 米は洗って水気をきり、ザルに上げる。
2. とうもろこしは包丁で実をこそげ取り、芯と分ける。
3. 炊飯器に1、酒を入れ、3合の目盛りまで水を注いだあと、2と塩昆布をのせて炊く。
4. 炊き上がったら芯を取り除き、全体をさっくりと混ぜ合わせる。

今月のコープ商品



とうもろこし  
(ゴールドラッシュ)

甘みの強い  
イエロー系品種です。  
実の色の美しさから  
「ゴールドラッシュ」と  
名付けられました。

店舗 information 毎日の食卓を豊かに・楽しく!おいしく!

6/2<sup>+</sup>・3<sup>日</sup>

毎月恒例  
くらし応援  
フェア **5倍**  
ポイント

※6月ピンゴ 6/2~スタート

6/9<sup>+</sup>・10<sup>日</sup>

産直がっつくおいしい絆  
**鳥取フェア&  
臨時ポイント5倍実施!**  
京都生協産直でおなじみの鳥取から、  
旬の味覚とこだわりの逸品が入荷!

子育て応援登録 随時受付中

小学校入学前のお子様  
がおられる組合員様対象  
です。お客様の年齢を示  
せるものをサービスカウ  
ンターへご提示ください。

6/1<sup>金</sup>・15<sup>金</sup>

子育て  
応援デー

表示本体  
価格より **5%引!**

コープのお店  
×  
**LINE@**  
友だち登録  
募集中!

※詳しくは各店舗の  
ポスター・チラシで  
ご案内しています。

発行 京都生活協同組合 発行人: 畑 忠男

〒601-8382 京都市南区吉祥院石原上川原町1-2

☎ 075-672-6304

2018年5月28日・通巻646号 再生紙を使用しています

商品・配達に関するお問い合わせやご意見など 組合員コールセンター

☎ 0120-11-2800 月~金 8:45~21:00 土 9:00~17:30(日休み)



京都生協 公式  
**Facebook**  
フェイスブック更新中!

<https://www.facebook.com/kyotocoop>

