

ライスアイランド

RI weekly レポート

～ シリアル・ルネッサンス ～

<http://www.riceisland.co.jp>

Komes ショップレポート vol.1

Komes ショップは穀物の紹介を目的にしてライスアイランドが有楽町にオープンしたアンテナショップです。お客様向けのコミュニケーションの場を設け、ダイレクトな消費者の声を商品開発に役立てることを目指しています。ここでお客様の喜びの声・ユニークな使い方・ご要望などご紹介いたします。

よるこびの声

- さくらごはんのネーミングがお気に入り、赤米は初めて食べます。 夫婦・20代
- 赤米赤飯について、赤米・黒米はそれぞれ使ったことがあるが、もち米と一緒にいるお赤飯は初めて便利。お赤飯好きだけど一晩水につけるとか面倒だから... 女性・30代
- 黒米を道でチラシと一緒に貰ったのを食べてみたら美味しくスーパーで黒米を買って見たんだけど、それが硬くて全然美味しくなかったの買いに来ました。 女性・40代
- 自宅に何種類か雑穀を単品で持っているので色々混ぜたり、その日によって変えたりしてる。 女性・20代
- 紅きびについてアマランサスや麦は良く見るけど紅きびは初めてみた。珍しいから買って食べてみます。 女性・30代
- 豆まめブレンドについて豆とお米が一緒になっているのはおもしろい初めて見た。豆はたまにお米に炊き込んでいる。面倒だから市販で柔らかくなってるものを買っていたがこの方がいい。 女性・50代
- おもしろいお店が出来た。自分はお米にいろいろ入れて炊くの好きなんだけど、奥さんが白いお米がいいって言うんだよね...おもしろいもの一杯あるね 男性・40代
- 黒米・五種雑穀・きびをこの間サンプル貰って食べたら美味しかったから買いに来ました。 女性・20代
- 玄米おこわについて炊飯器で炊ける玄米おこわは珍しい、玄米なら健康に良さそう。 女性・40代
- 玄米粉を使ってパンを焼いてみる。おもしろいお店が出来て嬉しい。こんなにたくさん。なんか嬉しくなってくる。 女性・20代

使い方いろいろ

- 高きびの粉は無いの？黍団子にして食べると美味しいのよ
- アメリカではキヌアをジャガイモや鶏肉と煮込んで、カレーのようなスパイシーな味付けで食べている
- 全粒粉でうどんを作る(今迄、全粒粉を使ってうどんを作ったことがないので試しで買った)
- 赤米はお米に入れて炊くけど、かぼちゃと豆と赤米を酒と塩とちょっとの醤油で煮るととっても美味しいのよ
- 玄米胚芽をこの前購入した。納豆にかけたら美味しかった。詰め替え用はありませんか？
- キヌアをかぼちゃと一緒に煮ると美味しい
- 玄米粉マイクロパウダーについて米粉を使ったケーキに今凝っているの、発芽玄米は初めてだから使ってみてみたい
- お湯だけで食べる玄米粥をおみそ汁やスープにつけて食べても美味しかった
- 最近雑穀と寒天を組み合わせると寒天がコーティングの役割を果たし美味しくなるとTVでやった。
- 玄米粉をニョッキに使う。ジャガイモと小麦粉の中に混ぜて作ると美味しい
- 黒米を炊いたごはんを酢飯にすると色が鮮やかになって綺麗だし美味しい。そこに黒豆も入れて炊くのよ

ご要望

- 玄米5kgを購入したい
- 無農薬の玄米はありますか？
- キヌアの大袋タイプはありませんか？
- レンジで温めるだけの雑穀商品はありませんか？

いろいろあります...

穀物いろいろ「産直ショップ Komes」に、お米もスタート！

全国の産直米がいろいろ見られます。

<http://www.komes.jp>

<http://www.riceisland.co.jp/shop/>