お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします！ 鹿児島パールライス

おにぎり通信

NO.8

美味しいお米を追求します
鹿児島パールライス 株式会社
〒891-0122 鹿児島市南栄3-17
TEL（099）268-1234
FAX（099）268-1238
HPアドレス…http://www.kapr.co.jp

BG米

「ヌカ」で「肌ヌカ」を取る。安心のBG米製法で生まれた無洗米！

お客様に 安全・安心
おいしいお米をお届けします

私たち鹿児島パールライス株式会社では、お客様に、これまで以上に満足いただけるお米をお届けしていくために、品質管理システムの確立に取り組み、平成13年にISO-9001：2000年版と、JQA基準HACCPの認証を同時に取得いたしました。

これからも、品質管理システムの維持と、更なる改善を行い、お客様によりよい品質の商品をお届けするよう、努力してまいります。

MEMO

旬の味 おいしい秋

チキンピラフ

具とお米をよ～く炒めたら、あとは炊飯器におまかせ！たくさん作って翌日は**ドリア**に

〈材料〉（2～3人分）
- BG米……2合
- 鶏モモ肉…1/2枚
- 塩、こしょう…各少々
- 玉ねぎ…1/4個
- セロリ…1/2本
- 冷凍コーン…1/2カップ
- マッシュルーム…小1缶
- バター…大さじ1
- パセリのみじん切り少々

Ⓐ
- トマトケチャップ…大さじ4
- 水…1 1/2カップ（300cc）
- 固形コンソメスープ（くだく）…1個
- 塩…小さじ1/3　こしょう…少々

チキンピラフの作り方

1. BG米はさっと水を通し、ザルにあげておく。
2. 鶏モモ肉は1.5cm角に切り、塩こしょうしておく。玉ねぎ、セロリは粗みじん切りにする。
3. フライパンにバターを溶かし、②の材料と冷凍コーン、汁気を切ったマッシュルーム、と①を加え、さらに炒める。

決め手 お米は油がまわるまでよく炒める。（お米がややすき通る位まで）

4. ③を炊飯器の内釜に移しⒶを加えてよく混ぜ普通に炊く。
5. 炊き上がったらさっくりと混ぜ皿に盛ってパセリを散らしたらでき上がり!!です。

ドリアの作り方

あまったチキンピラフをアレンジ（2人分）

1. チキンピラフをレンジで温め、バターをぬった耐熱皿に盛る。
2. ホワイトソース缶を鍋にあけ、牛乳大さじ2を加え、まぜながら温める。
3. 2を1にかけ、ピザ用チーズをのせ、パン粉をふり、バター小さじ1をのせる。オーブントースターで5～6分、チーズがこんがり色づくまで焼く。

おにぎりの歴史

石川県で発見された弥生時代のものと思われる“おにぎりの化石”がその歴史の始まりだといわれています。

紫式部の源氏物語では「屯食（とんじき）」の名で宴の時に、戦国時代には保存と携帯食として「兵糧食」に、江戸時代になると今と同じように行楽のお弁当や、旅のお供として浸透していきました。今ではすっかりごはん食の基本として定着しています。

おにぎり通信 後書き

10月5日～7日の2泊3日でBG米デビューキャンペーン韓国、ソウル旅行へ当選者の方々と、当社スタッフ数名が行ってきました。

この旅行を通じて、人と人との出会いの大切さ、また、様々な形でパールライスを使用していただいていることを知り、とてもうれしく感じました。

今後も、お客様の期待を裏切らないよう、業務に努めてまいります。

（担当．折田）

11月の何でも情報板

- 1日 灯台記念日・犬の日・紅茶の日
- 3日 文化の日
- 11日 ピーナッツの日・世界平和記念日
- 七五三
- 15日
- 16日 幼稚園記念日・録音文化の日
- 19日 みどりのおばさんの日
- 24日 オペラ♪記念日
- 25日 ハイビジョンの日
- 26日 ペンの日
- 30日 オートフォーカスカメラの日

BG米・「ヌカ」で「肌ヌカ」を取る。安心のBG米製法で生まれた無洗米です！美味しいお米を追求します

お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします！ 鹿児島パールライス

お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします！ 鹿児島パールライス