

夏バテ防止に!!

少し振りかけ、オブントスターで温めると香ばしく仕上がりますよ。

塩…少々
粉山椒…少々

＜作り方＞ 1. お米はややかために炊く
2. うなぎの蒲焼は 縦半分に切って
から1cm幅に切り、オーブントースター
で温める。
3. きゅうりは 薄く輪切りにして 塩少々ご
もみ、しんなりしたら水気をしぼる。
4. 卵は 塩少々を加えて、サラダ油を熱
したフライパンで 細かい 卵を作る。
5. 炊き上がった1のごはん に ④の調
味料、粉山椒を加え、混ぜる。
6. 5に 2~4 の具を加えさと混ぜる
と でき上がり！

おまけレシピ

●うなぎの混せごはんに わさび
や、大葉、切りゴマなど お好みで
のせ、熱いお茶をかけてどうぞ。

お米が実るまで

は土に酸素をたくわえさせ、イネの成長を促すために行います。

＜お米からできるもの＞ 知ってる？

もち米は
ねばりけがあ
おもちゃお赤食
などにします。

後書志

い〜い香り♪ ふっくら。つやつや
おこげもできて
大成功！
とってもおいしく
いただきました。

NO.4

HPアドレス... <http://www.kapt.co.jp>

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取り扱っている無洗米は「B5 無洗米製法」を採用しています。この製法は加工工程で産出される「肌ヌカ」も有機肥料「米の精」として活用できるなど、他社無洗米とは違う大きな特徴を持っています。

ハッケージデザインも一新し、
レとして新たにスタートいたし
た。これからもお客様に
満足していただける商品を
お届けできるよう努力
してまいります。

くま座 北

シャ神話に由来しているそうです。