

新商品のご案内「具とう米!混ぜるだけ!」3種 **新発売!**

9月18日^{以降} 鹿児島県内のパルライス取扱店にて販売いたします。

● **ビビンバ** ● **チキンピラフ** ● **梅ごはん**

【各2~3人前(茶わん約3杯分)】

新 BG無洗米の袋にひと工夫!

具材 + BG無洗米

＜鹿児島県産 あきほなみ 使用＞

● お米を出して その袋で水を計量。カップも計り面もありません。

食べられませんか?

BG無洗米といっしょに入っている**脱酸素剤**は必ず取り除いてください。

- 炊飯器の内釜にBG無洗米1袋入れ封。
- 空の袋のラインまで水を入れ注ぎます。
- 夏...30分 冬...1時間 浸漬
- 浸漬後炊飯器のスイッチON!
- 混ぜごはんに必要な分量のごはんのでき上がり!
- 炊き上がったご飯に具材を混ぜ合わせて完成!

早速「チキンピラフ」でお弁当を作りました

＜材料＞

- チキンピラフ...1袋
- ウイナー...2本
- ゆでたまご...1個
- マスパラガス...2本

＜作り方＞

ガス炊飯鍋で炊きました。

- お鍋にBG無洗米と分量の水を入れ30分浸漬します。
- ウイナーに切れ目を入れます。
- ①に②を入れ炊きます。
- 炊き上がったウイナーを取り出し「具とう米!混ぜるだけ!」チキンピラフを入れ混ぜ合わせて完成!

カンタンなお弁当!

かごしまの郷土料理

とうがんと豚肉の煮物

「しその実入り梅ごはん」で **おにぎり** も作りました!

混ぜるだけ! にんにくがかくし味!

おにぎり(中)6個できました!

冬瓜(とうがん)と書きますが旬は夏(7~9月) 保存すれば冬までもつのでこの名前! 栄養成分...カリウム・ビタミンB1・B2・C

＜材料＞

- 冬瓜 600g・豚三枚肉 200g
- だし汁 500cc・Aにんにく1片
- みそ・しょうゆ・みりん・酒
- さとう...⑧大さじ2 塩...少々

＜作り方＞

- 冬瓜は食べやすい大きさに切り皮をむく。(おたまとる)
- だし汁(かつお節+昆布)にAを入れ煮立て、豚肉を入れアクを取り、にんにく(すりおろし)冬瓜を加える。
- おとしぶたをして冬瓜がやわらかく煮えたらでき上がり。(最後、少々煮つめ、塩少々で味を調えます。)

※しょうゆは鹿児島の甘い濃口しょうゆで作りました。調味料はお好みで加減してください。

かごしまお散歩日和

南九州市 川辺町 清水岩屋公園 磨崖仏(まがいぶつ)

薩摩半島最大の河川、万能瀬川の上流に清水岩屋公園があります。公園内には屏風(びょうぶ)のように切り立った長さ約400mの岩壁があり、そこに平安時代から明治時代に彫られた梵字(ぼんじ)や仏像、供養塔など全部で193体残っています。

公園には天然の川を利用した流水プールやウォータースライダー、また年間を通して利用できるロッジや常設テントなど四季を問わず大人から子どもまで楽しめます。

春はお花見も!! 600本の桜が咲きます。

品質管理室

お米の品質検査を行うところです!

検査は2人1体制で行います。最新式の機器により、正確なデータが得られます。

- 白度検査** — 白度計による測定... お米の白さが基準値内であることを測定します。
- 水分検査** — 水分計による測定... お米の水分が基準値内であることを測定します。
- 粒検査** — 粉状質粒、碎粒、被害粒、着色粒を測定します。
- 成分検査** — お米の「タンパク質」「アミロース」「水分」を測定し食味値を出します。
- トヨ味度メーター** — 見た目、かたさ、粘り、バランス、食味値の5項目で測定します。*ごはんでも測定します

★ **ごはんのおいしさには徹底的にこだわります!**

お米の保存

まだまだ お米たちには過酷な日々が続きます

先月号では「お米に虫がいたら!」を掲載! 今回はそもそも「虫はどのような環境で発生するの?」

お米大好き! コクゾウムシだよ。

数粒のお米を糸で繋ぐ虫 蛾(が)

高温多湿が大好き!

- 気温が20℃以上になると活発に繁殖します。一番好きな温度は27℃~32℃位です。

虫が見つかる理由

- 卵を米つぶの中に産む習性があるため、途中では見つけれなかった。
- ご飯を炊くときこぼれた米つぶをエサにして繁殖した。