夏の新米 ライスパワー

猛暑の夏こそお米の力!!

鹿児島県産 夏の新米

鹿児島県産
イクヒカリ なっほのか
近日発売！
おたのしみに～

鹿児島県産
コシヒカリ

鹿児島県産
イクヒカリ

鹿児島県産
なつほのか

コシヒカリは
好評
発売中です

〈鹿児島県産〉
コシヒカリ
〈主な産地〉
- 種子島
- 金峰町

- 炊いたご飯は白くてツヤがある
- 粘り、甘味、香りがあり冷めてもおいしい！

〈鹿児島県産〉
イクヒカリ
〈主な産地〉
- 吾平
- 志布志
- 大崎 ・串良

- もっちりとした食感。ふっくら炊き上がる。
- おむすびやお弁当におすすめ。

〈鹿児島県産〉
なっほのか
〈主な産地〉
- 曽於
- 志布志
- 出水

- 食味が優れ程よい粘りがあり冷めても美味しい。バランスのよいお米

お米頒布会 コメっこめいと（8月・9月・10月お届けのお米）

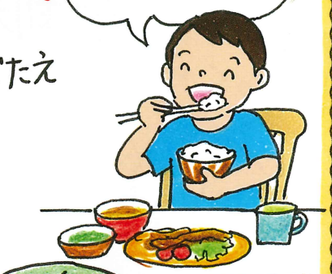
会員様
募集中です！

8月 夏の新米	9月 夏の新米	10月 夏の新米
コシヒカリ	イクヒカリ	なっほのか
〈産地〉南さつま市 金峰町	〈産地〉鹿屋市 吾平	〈産地〉志布志

猛暑に打ち勝つ!! 疲労回復スタミナメニュー！

ポークソテーテリマヨ

ごはんが
すすむよ



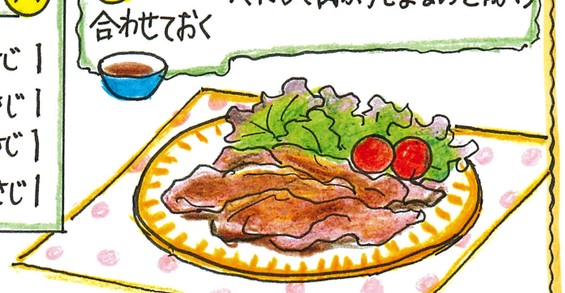
生姜焼き用豚ロース肉で
いつもとはひと味違う食べごたえ
抜群の時短料理！
仕上げにマヨネーズを加えて
からめるのがかくし技!!

〈材料〉
- 豚ロース肉（生姜焼用）200g
- サラダ油……大さじ1/2
- マヨネーズ……大さじ2

調味料 A
- 酒……大さじ1
- みりん…大さじ1
- しょうゆ…大さじ1
- 砂糖…小さじ1

下準備

- 豚肉は赤身と脂身の間に数か所切り込みを入れる（肉が丸まるのを防ぐ）
- Aを全て合わせておく

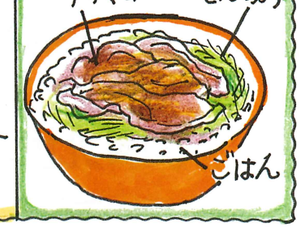


〈作り方〉

① フライパンにサラダ油（大さじ½）を入れ熱し豚肉を中火で焼き、上下をかえして更に火がとおるまで焼く（焦がしすぎないように注意！）

② ①にAを加えてとろみがつくまで煮からめる。

③ ②にマヨネーズ（大さじ2）を加え、豚肉になじむまで炒めたらでき上がり♪

※つけ合わせにサニーレタス、プチトマトなどをどうぞ。

丼もおすすめ！