

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

旬味秋いろいろ

秋は何かとお弁当を作る機会が多いもの。運動会・遠足・行楽に、炊き込みおこわのおにぎりはいかがですか？
かんたんでおいしい「具っとう米シリーズ」でちょっと目先を変えて!!



具っとう米シリーズ

プロが今味した本格的な味わい

- 山菜おこわ米
- ひじきおこわ米
- 手間いらずお赤飯

五目おこわ米



「具っとう米シリーズ」はBG米と具材がセットになった「山菜おこわ米」「五目おこわ米」「ひじきおこわ米」「手間いらずお赤飯」の4種類。混ぜて炊くだけ!! 炊飯器で炊ける「らくちんごはん」の出来上がり! いろんなシーンで大活躍です!!

おにぎり通信

10月 田んぼの稲が黄金色に実り、普通米はこの時期 収穫期を迎えます。今年も新米の季節がやってきました。早期米の新米を夏に召し上がった方もたくさんいらっしゃるでしょう。さあ! これから秋本番!! おいしい新米の登場です!



だいが涼しくなってきました。秋です。秋といえば食欲の秋。ごはんがおいしくて、つつい食べすぎでしまいます。食べたあとには運動。最近ウオーキングにはまっています。夜風が気持ちいいですよ。担当 折田

おにぎり通信 NO.7

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 鹿児島市南米3-17
TEL(099) 268-1234
FAX(099) 268-1238
HPアドレス: <http://www.kapr.co.jp>



「ヌカ」で「肌ヌカ」を取る。安心のBG米製法で生まれた無洗米!

お客様に安心・安全・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商品をお届けするために、品質管理システムの確立に取り組み、平成13年にISO9001/2000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

10月 種を食べる秋の実り

10月の実の中には、柿のような種がありません。私たちが食べているところが実は栗の種ってご存知でした? 外側の茶色くてかたい部分が柿の果肉にあたる部分です。

「種を食べる!」といえは毎日食べるごはんも栗と同じ種!!

ごはんの粒1粒が種です。

他にも種を食べるもの

- 大豆
- ピーナツ
- くるみ

胚芽 胚乳

10月8日は木の日

〇年輪は春から夏にかけて大きく育つ所(うすい色)と秋から冬にかけて小さく育つ所(濃い色)があります。1年中夏の熱帯地方の木には年輪がごきません。南側は年輪が広い、北側が狭い。水や養分が通じやすい。

