

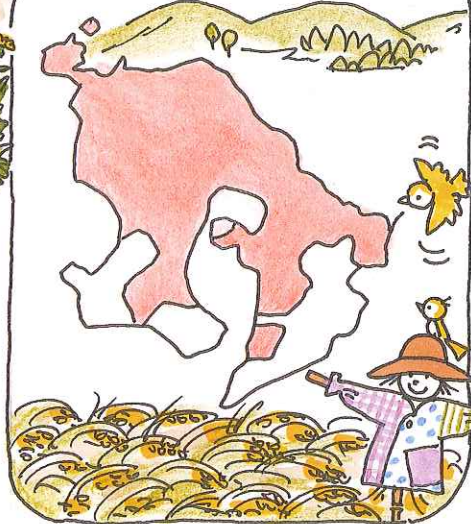
新米の季節です！ 実りの秋！おいしい秋みつけた

いよいよ普通期作の新米が10月下旬～11月上旬にかけて収穫されます。台風14号の上陸によって一部田んぼで倒伏が見られましたが、大きな影響はなさそうです。

鹿児島県で穫れる主な銘柄

- ・ヒノヒカリ
- ・はなさつま
- ・かりの舞 など

普通期作の地域



自信作のヒノヒカリ

コシヒカリを親に持つヒノヒカリは九州地方でおいしく育つように作られたお米です。炊き上がりのツヤが日光を浴びたように美しいというのが名前の由来。ヒノヒカリの特長として炊飯米は艶があって粘りも強い。コシヒカリに優るとも劣らない評価がでています。今年は台風の影響もほとんどなく、例年どおりに収穫できそうです。

お客様に安心、安全、おいしいお米をお届けします！！

お米の品質検査

品質管理室では、専門スタッフが最新システムによるデータの記録に基づく研究と、色々な商品を定期的に炊飯し、試食検査を行い、「お米のおいしい味」を追求し、お客様に安心、安全、そして、おいしいお米をお届けしています。

玄米検査は玄米入荷後すぐに、また精米検査は製品ができから行います。



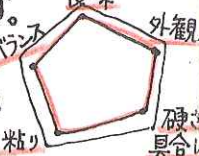
検査方法

白度…玄米、精白米ともお米の白さを測定します。
水分…水分値の測定 手分析…米の判別
機器による成分分析…たんぱく質、アミロース等米の評価値を出す。

精白米は実際に炊飯して検査をします。

炊飯して官能検査…試食してみます。

機械による…炊いたお米を
食味検査 点数化やグラフ化



※検査は同じ条件で行います。(釜、水加減、浸漬時間、お米の量など)



10月の献立

さんまの塩焼き、かぼす、ほうれん草のおひたし、大豆ときのこの煮もの、玄米ごはん、具だくさんおみそ汁

玄米の炊き方Q&A

Q.健康に良い玄米を柔らかく炊く方法を教えてください。

A.玄米の炊き方はおおむね下記のとおりです。但し、お鍋や炊飯器により、それぞれ炊き方は異なります。

A-1 圧力鍋で炊く方法

- ①よく洗った玄米を1.2～1.3倍の水に一晚漬けておく。
- ②①を火にかけておもりが動いて1～2分後、ごく弱火にして20分炊く。15～20秒強火にして火を止める。
- ③鍋の中の蒸気が完全に抜けてからフタを開ける。

A-2 鍋で炊く方法

- ①よく洗った玄米を1.3～1.4倍の水に一晚漬けておく。
- ②①を中火で10分、その後強火で5分、弱火で40分と、時間と火力を調節して炊きあげる。

炊飯器でもかんたんにおいしく炊けますよ！！

A-3 炊飯器で炊く方法

- ①よく洗った玄米を1.3倍の水に一晚漬けておく。
- ②炊飯器のスイッチを入れ、一度切れたら15分蒸らす。
- ③しゃもじで混ぜながら玄米の半量の水を加え、再度スイッチを入れ炊き上げる。

玄米とはお米のもみがらだけを取り除いたもの。

Q.なぜ玄米がダイエットに効果的なの？
A.玄米は消化が遅く、少糖質が吸収されるので体内エネルギーとして消費されるため、脂肪が蓄積されにくいのです。

- ・美肌効果
- ・ダイエット効果
- ・血中コレステロール値を下げる効果
- ・栄養豊富
- ・便秘解消



とがずに精白米に混ぜる「そのまま炊ける玄米シリーズ」
その名も「そのまま炊ける玄米」&「大豆押麦玄米」



NET 540g (約4号)

高温、高圧処理！
精白米と一緒に炊けます。



国内産の玄米、大豆、押麦 使用

NET 400g (約4合)

玄米をおすすめします！

玄米を白米に3割程度混ぜて炊くと毎日食べ続けられ、玄米効果も期待できます。「とがずに炊ける玄米シリーズ」をどうぞお試しください！