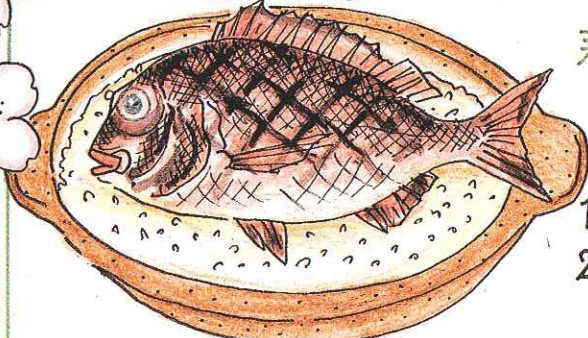


おいしい鯛めしのレシピを紹介します!



春の食卓にぜひどうぞ
おためしあれ!!

※作り方※

1. BG無洗米は1時間水につけておく。
2. 鯛は金串を打ってガス火で両面を軽くあぶり、焼き色をつける。
3. 油あげは細かく刻む。
4. ボウルに④をあわせる。
5. 炊飯器にお米、油あげを入れ、上に鯛をのせ、4を注いで炊く。(土鍋で炊いてもおいしい!)
6. 炊飯器が切れたら鯛を取り出し、骨を全て丁寧に取り、身をほぐして混ぜ合わせる。
7. 器に盛り、錦糸たまご、のり、絹さや、木の芽、塩ゆでした絹さやなど好みで薬味を添える。

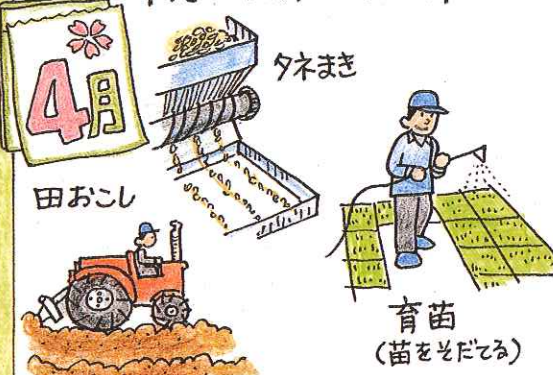
鯛めし <材料> 4人分

- ・BG無洗米……3カップ
- ・鯛……1尾(うろこをわをを除いたもの)
- ・油あげ……1枚
- ・④……だし汁…2.5カップ
酒・みりん…各50cc
うすくちしょうゆ…80cc
塩…小さじ1/2
- ・錦糸たまご、のり、絹さや、木の芽 適量

※お米の種類、状態により、水かげんはだし汁で調整してください。

お米が実るまで

4月…発芽・イネが伸びる



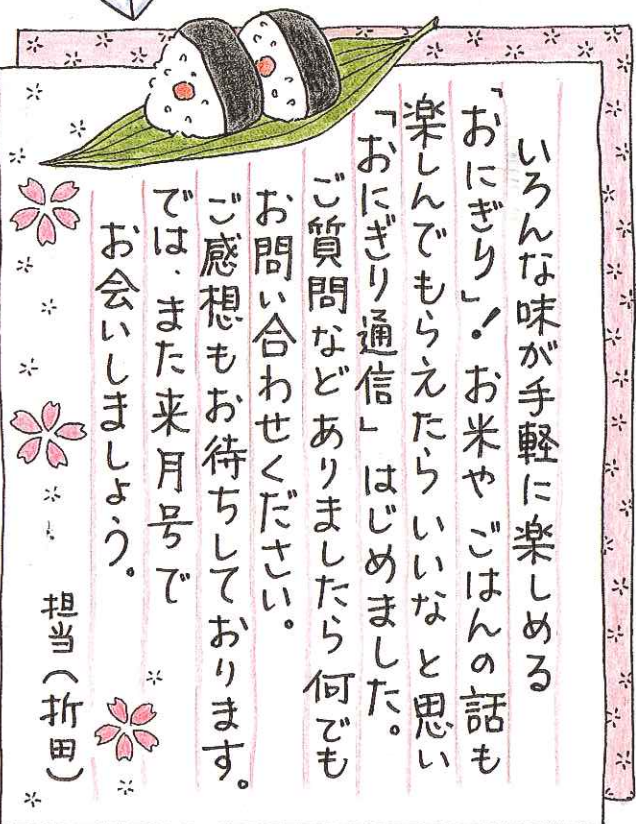
お米の話

知ってる? お米という字
お米は取り入れ
まで「八十八回」手を
かけて育てたということ
「八十八」を組み合わせてつく
た字だそうです。

八 → 十 → 米

おにぎり通信

創刊号 発行によせて



いろんな味が手軽に楽しめる
「おにぎり」! お米やごはんの話も
楽しんでもらえたらいいなと思い
「おにぎり通信」はじめました。
ご質問などありましたら何でも
お問い合わせください。
ご感想もお待ちしております。
では、また来月号で
お会いしましょう。

担当(折田)

おにぎり通信

美味しいお米を追求します

鹿児島パルライス株式会社

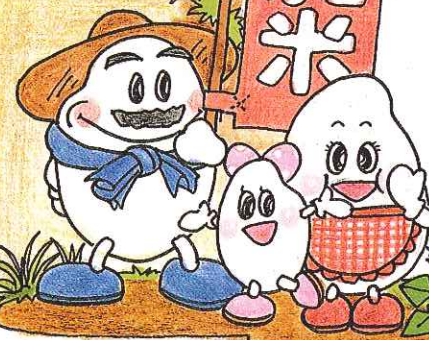
〒891-0122 鹿児島市南栄3-17-1

TEL.(099)268-1234

[FAX(099)268-1238]

安心、安全な美味しいお米をお届けいたします

私たち鹿児島パルライス株式会社は、これまで以上に
お客様に満足いただける商品をお届けしていくために、品
質管理システムの確立に取り組み、平成13年に、ISO-
9001:2000年版とJQA基準HACCPの認証を同時
取得いたしました。これからも品質管理システムの維
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

4月

桜の種類は300種以上!?



山桜

葉と花が同時に出る
日本の野生桜の代表。
山地に自生し、大木
になります。

しだれ桜

大木になり
別名系桜とも
呼ばれています。

寒緋桜

濃いピンクの
鐘形の花です。
早春の寒い頃に
開花。

大島桜

葉の香りがいいので
桜もちの葉に使われ
ます。伊豆大島に特に多い。

花より団子?
どちらもいいですね。
今年のお花見
どちらへ
お出かけ?
花も団子も
大好き!