

旬味 桃の節句

お祝いしましょう！



お赤飯で「桜もち」を作しましょう！

＜材料＞10個分

●手間いらずお赤飯（もち米 300g）
（赤飯煮汁）

●あんこ 300g
●さくら塩漬葉…適当
●食紅（お好みで）

15枚入りが
約200円くらい
で市販されて
います

赤飯の水を多くして、
おもちみたいにやわらかく
するのがコツですよ。



3月3日は**桃の節句**！おひな祭りのことですが、古くは桃の節句には、桃の花を愛でながら、花びらをお酒に浮かべて楽しんだり、桃の葉を入れたお風呂に入ったりして無病息災を願ったそうです。

カンタンだから
ぜひ、作ってみてくださいね～！



＜作り方＞

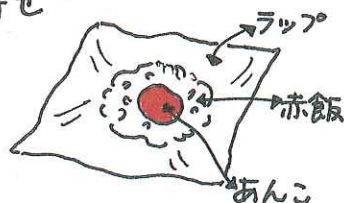
●炊飯ジャーにもち米と赤飯煮汁と、水500CCを入れます。

ここがポイント！

●約1時間水に浸したらスイッチON！
●炊き上がった後、ラップにご飯を適当に広げて、

あんこをのせ、もちを寄せながらまるめます。

●形が整ったら桜の葉を付けて、でき上がりです。



おにぎり通信 後書き

最近、だいぶ暖かくなってきました。木連の花が、

つぼみをつけていたり、梅の花が咲いているのを見かけると、もう春なんだなあ～と感じます。

お弁当つくとお花見に出かけようかな？

来春が（担当：折田）



すし飯

はごはんが熱いうちに合わせ酢を混ぜて！

春は卒業、入学、進級、就職とお祝いごとが目白押し！！そんなときは**おすし**が一番ですね。そこで、おいしいすし飯の作り方のポイントをご紹介します！

①炊き上がったご飯を ②ご飯が熱いうちに ③平たく広げて、うちわであおぎ、急いで冷ます（余分な水分を飛ばし、ごはん粒にツヤを出す）

①炊き上がったご飯を ②ご飯が熱いうちに ③平たく広げて、うちわであおぎ、急いで冷ます（余分な水分を飛ばし、ごはん粒にツヤを出す）

①炊き上がったご飯を ②ご飯が熱いうちに ③平たく広げて、うちわであおぎ、急いで冷ます（余分な水分を飛ばし、ごはん粒にツヤを出す）

①炊き上がったご飯を ②ご飯が熱いうちに ③平たく広げて、うちわであおぎ、急いで冷ます（余分な水分を飛ばし、ごはん粒にツヤを出す）

①炊き上がったご飯を ②ご飯が熱いうちに ③平たく広げて、うちわであおぎ、急いで冷ます（余分な水分を飛ばし、ごはん粒にツヤを出す）

①炊き上がったご飯を ②ご飯が熱いうちに ③平たく広げて、うちわであおぎ、急いで冷ます（余分な水分を飛ばし、ごはん粒にツヤを出す）



美味しいお米を追求します！

おにぎり通信 NO.12



— 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 鹿児島市南栄3-17
TEL.(099) 268-1234
FAX.(099) 268-1238
URL... http://www.kapr.co.jp

無断転載

BG米

「肌ヌカ」で「肌ヌカ」を取る。安心のBG米製法から生まれた無洗米です。

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。

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ISO9001/2000年版とJQA基準HACCPの認証を同時に取得いたしました。

お客様に安全・安心
おいしいお米をお届けします

3月 ちょうの秘密

ちょうの好きな色？！
もんしろちょうは黄色い花が好き！（たんぽぽ、菜の花など）
ちょうは種類によって好きな明るさがあり、そこを選んで、まるで空中に道があるかのよう同じ所を飛ぶんですって！
あげはちょうは濃いピンク色の花が好き！（つつじ、ゆりなど）

あげはやもんしろちょうは日なたと日影のさかい目をよく飛んでくるそうですよ。



鹿児島パールライス 株式会社