

お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします！

お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします！

旬味

たけのご飯

<材料>

たけのこ…量は好みで
油あげ…1枚

① BG米 2合
BGもち米 (9:1)
BG米 BGもち米
木の芽…適宜

目安
だし汁…360cc
薄口しょうゆ…36cc
酒…36cc

味付けは各ご家庭の味で
どうぞ！

たけのこの下ごしらえ

① 根元を切り、穂先を
斜めにカット。タテ浅
く切りこみを入れる。
(火の通りを
よくするため)

② 鍋にたっぷりの水、
お米(ひとつかみ)、赤とう
がらし(2〜3本)を入れ
落とし、火をつけて弱火
で約40分
ゆでる。

③ 竹串が通る堅さにゆで上がったら
ゆで汁の中で冷まし、水で洗って皮
をむく。穂先の柔らかい姫皮は
和えものや、お吸い物に
よくあいます。

お箸の持ち方

正しいですか？

ポイント
お箸を動かす
のは、上のお箸だけ
で、下は動かさないこと
です。

① 下のお箸を親指と人さし
指でしっかり固定して、薬指
で下から支えます。

② 下のお箸がぶらつかない
よう、親指の根元で固定します。

③ 上のお箸を親指のおなかと人さし指で軽く
挟むように持ち、
中指の先を上のお箸
と下のお箸の間に
差し込み、上のお箸を
支えます。

お箸の持ち方は意外と
間違っていたりするもの
です。正しい持ち方を
再確認してみたい
いかがでしょうか？



春の香り
おいしい
おこげが付
くと最高!!

<作り方>

① ゆでたたけのこを食べやすい
大きさに切る。油揚げも細かく
切り、②と一緒にサッと煮て
具と汁を分ける。

② 土鍋に浸漬した①を①の
煮汁を同量入れて炊く。
ひと吹きしたら火を弱める。

③ 米肌が見えてきたら、具
をのせてそのまま炊く。
(約10分くらい)
炊き上がったら、そのまま
10分ほどあらす。

④ 最後に木の芽を散らして
ごはんの香りを移す。

土鍋の底がこげ
やすいので、火かげんは
十分注意してください。

おにぎり通信

後書き

「おにぎり通信」が始まってから
一年経ちました。 たくさんのご感想
をいただき、とっても嬉しいです。
これからも 皆さんに、おいしい
ごはんを 食べていただく
ために、 いろいろな
お知らせを しますので、
これからも、 よろしくお願ひいたします。

(担当 折田)

おにぎり通信

NO.13

BG米

「肌又力」で「肌又力」
を取る。安心のBG米
製法で生まれた
無洗米です。

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

お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします！

皆様には日頃より格別な
ご厚情を賜り、心より感謝
申し上げます。
さて、春はスタートの季節。
入学・進級・就職や、また、
この春に新生活を始められ
た方もいらしやることでしょう。
皆様にとりて、この春が、
希望に満ちた素晴らしい
季節となりますようお祈
り申し上げます。

鹿児島パールライス一同



MEMO

4月

何でも情報板

みどりの週間 7日 春の全国交通安全運動 15日 科学技術週間 19日

植物学者の
牧野富太郎が
生まれた日(1862年)
植物についての知識を
多くのの人に広めました。

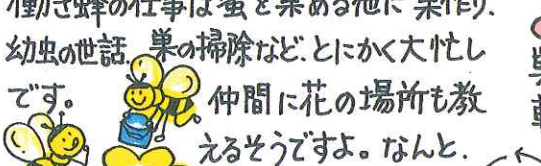
女王ばち
卵は1日に500個も
産むそうです。スゴイ!!

みつばち

働き蜂の仕事は蜜を集める他に、巣作り、
幼虫の世話、巣の掃除など、とにかく大忙し
です。仲間に花の場所も教
えるそうですよ。なんと、
ダンスで!

花の場所が巣
から近いときは、
輪をかくようなダンス。
お尻をふって「8」の
字をかくようなダンス。

春です! 野山は
若葉が芽吹き、花
が咲き、虫たちが
集まってきました。
さあ、楽しい春の
野山に出かけませんか?



鹿児島パールライスは美味しいお米を追求します!

お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします!