

旬の味

(月) 9月18日は敬老の日

祝 慶びを祝う場にはいつも心づくしのお赤飯!

お赤飯のルーツは「赤米」。日本に最初に伝えられた赤米は、はじめのうちはあまり実がならず、口に

できたのは行事や神事のときを意味する「ハレの日」だけ。そこから「ハレの日」には赤いごはん、「お赤飯」という風習が生まれたそうです。

9月18日の「敬老の日」にはおじいちゃん、おばあちゃんの長寿をお祝いし、感謝の気持ちを込めてお赤飯を作り、祝いの膳にしたいですね。



ありがとうね

8のつく日はお米の日

とがずにBG米炊ける!

「肌ヌカ」で「肌ヌカ」を取る安心のBG米製法で生まれた無洗米です。

カンタン、おいしい、ベタリ手間いらず「お赤飯」



具材とBG米がセットになっています。

冷たい麦茶

ごはんは手軽なパワー補給食!

冷たい麦茶と梅干しでさっぱりと!

梅干しとジャコの麦茶漬け

ごはんに梅干しとジャコをのせ、冷たい麦茶を注ぐだけ。

あたたかいほうじ茶

栄養満点のウナギを使って

ウナギときゅうりのお茶漬け

ごはんとうなぎの蒲焼ときゅうりの塩もみをのせ、ほうじ茶を注ぐ。(昆布茶をかけたもおいしい!)

なんと、ごはん一杯にこんな栄養が!!



おにぎり通信

NO.18

美味しい味を追求します

鹿児島パールライス 株式会社

〒891-0122 鹿児島市南栄3-17-1

TEL (099) 268-1234

FAX (099) 268-1238

<URL> http://www.kapr.co.jp

今年の夏も暑かったですね。皆様お元気でお過ごしでしょうか。さて、そろそろ赤とんぼが山から里に降りて来ます。昔はたくさんいましたが、最近めっきり少なくなった気がします。まだまだ暑い日が多いですが、野山では秋風が吹き、秋の花々が顔をのぞかせ、確実に秋はすぐそこまで来ている。時間をとって、時にはのんびりと野山を散策して、小さな秋を見つけませんか?

鹿児島パールライス一同

アキアカネ(赤トンボ)
夏の暑い日の朝、アキアカネは生まれます。生まれてから夏の間は涼しい高原で生活し、秋になると山や里に降りてきます。夏の間は体は黄色ですがだんだん赤くなってきます。



2006 9月 秋の七草

春の七草が食用であるのに対し、秋の七草は薬用として用いられてきたようです。

奈良時代の歌人山上憶良作
やまのうえのおくら

- <9月の別名>
- 長月(ながつき)
 - 色取月(いろどりつき)
 - 祝月(いわいづき)
 - 菊月(きくづき)



- | | |
|-------------|---------------|
| あさがお — ききょう | くずばな — クズ |
| なでしこ — ナデシコ | おばな — ススキ |
| はぎ — ヤマハギ | ふじばかま — フジバカマ |
| | おみなえし — オミナエシ |

おにぎり通信

後書き

先日、天文館で新米種子島おにぎりの発売を記念して、おにぎり先着500名様にプレゼントするイベントに参加しました。

種子島から生産者の方々が来られて配り、新発売のおにぎりのPRをしました。おにぎりは「自然塩」と「おかか」の2種類です。

「自然塩」は塩だけの味付けなので、ごはんのおいしさをより一層感じる事ができ、あらためておにぎりのおいしさを実感しました。

① ちょっと遅いですが...

6月初旬、お昼に食べたスイカの種子を会社の花壇に植えてみました。すると、芽が出て二葉から三葉になり、

すくすくと成長し、ツルが長く伸び、黄色い花をたくさん付けました。

今では手の平サイズのスイカの実が4つなっています。(担当:折田)

