

お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします！

カンタン メニュー

冬大根の徹底研究！

ちょっと大き
ですが…

大根の選び方と部位

葉 色鮮やかでみずみずしいものを！
さっとゆがいて青くささを抜いて調理！
買ってたらつけ根のところを切り落とす。
塩少々、お酒少々を入れてゆがく。

茎 シャキッと伸び、ポキッと折れるくらいが新鮮！

葉先からつけ根に向かってだんだんと纖維が強くなる。
● 纖維を断ち切るように小口切りに。

● ゆがいて水気を取り小口切り後、冷凍可！
(水気はキッチンペーパーでていねいに取て下さい)
皮 厚めにむくほうがあとで料理しやすく身は煮物などに使うと美味！皮をからむき後、細く縦に切り、「なます」に。ピリッと辛みがあいしい！

なるべく葉付きのまま丸ごと一本購入。
部位ごとに使い分けたいですね。大きさのわりに重たいものがみずみずしい！！

根 白くて堅くしまったもの。
皮に張りとツヤがあるもの。

ひげ根の穴が一直線に並んだものがおいしいという説があります。

① 上部 甘みがありビタミンCが豊富

生食向き、甘味のある大根おろし

② 中部 甘みがある

サラダ、煮物向き

③ 下部 辛みが強い

辛みの強い大根おろし汁の実や塩もみなど

究極の大根おろしの作り方

大根の上部(甘い)と下部(辛い)を混ぜることで、好みの辛さの大根おろしができます！
※食べる直前にすりおろしましょう。

編集後記

あっという間に今年もいよいよ残り少なくなり本当に月日の経つのは早い！！と実感します。

今年を振り返ると、私はやっぱり「ねんぎ」が…大変でした。

皆さん、何やかんやと気ぜわしい年の暮れ、お怪我などされませんように、お気を付けくださいね。(担当:川水)

お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします！

おにぎり通信

BG無洗米

2008

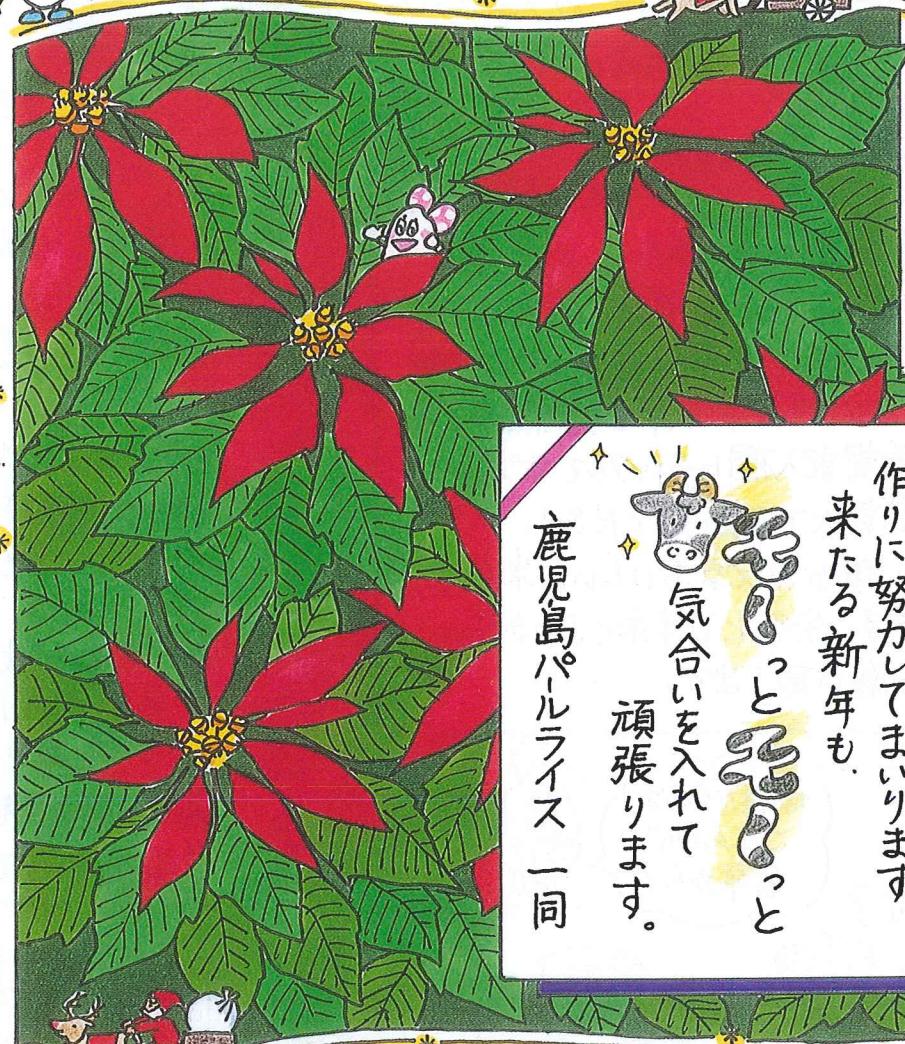
12月号

〈師走〉NO.45
しゃわす

いよいよ年の瀬も押し迫ってまいりました。一年を振り返り、改めて痛感いたしております。これからも皆様に支えられながら、楽しく役立つ情報誌を作りに努力してまいります。皆様への感謝の気持ちを改めて痛感いたしております。

鹿児島パールライス一同

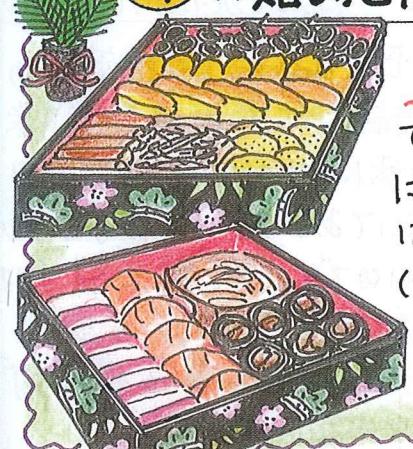
鹿児島パールライス一同
気合いを入れて頑張ります。



年の始めを祝うお正月！お正月に食べる「おせち」って？

おせちというのは、今はお正月のお料理のことばかりを指すようですが、昔は五節句(1/1人日、3/3上巳、5/5端午、7/7七夕、9/9重陽)にもごちそうを作り、神様にお供えしていたそうです。お正月の神様は歳神様とか、正月様と呼ばれます。そのお供えした料理を「直来」(なおらい)といって自分たちも食べていたわけです。

昔はハレの日(特別な祭りなど)とケの日(日常)がはっきりしていて、生活にけじめがあったのですね。



鹿児島パールライス株式会社 〒891-0122 鹿児島市南栄三丁目17-1
TEL(099)268-1234 FAX(099)268-1238