

特集

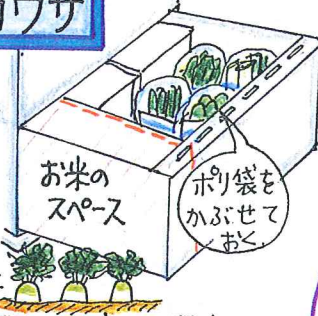
賢く・楽しく冷蔵庫収納術!

お米も冷蔵庫に入れてネ!

毎日何気なく使っている冷蔵庫、上手に使えてますか? 冷蔵庫は今やキッチンで欠かせない存在です。でも、ついつい食品を詰め込みすぎて、ある時一気に掃除をすると庫内がガラーンとすることがありますよね。何とか工夫してお米の入るスペースを作っていただきたいので、よろしくお願いいたします。

省スペース収納ワザ

●野菜は牛乳パックに立てて収納!
○大根や葉物は牛乳パックを利用して畑に生えているように根を下にして立てて保存すると鮮度も保て、野菜庫内に仕切りができて、在庫が一目で確認でき、とり出しやすさも抜群! お米を入れるスペースも出てきますよ。



2Lのペットボトルでひとまとめ



●透明プラカゴで庫内を仕切り、ひと目でわかる収納に!!



冷蔵庫に奥行きぴったりのカゴは透明なものを! 在庫がわかりやすく、使い残しが減ります。

透明がポイント!

場合によっては冷蔵庫の棚をはずしたり、段を変えたり工夫して!!

●プラカゴには見出しを付けてわかりやすく!!

- <例えば>
- 朝食セット... ジャム、バター、佃煮など
 - お弁当セット... チーズ、ウィンナー、ソーセージなど
 - 漬けものセット... 常備菜、つけもの、ビン入りの食材など

こまかいものは密閉容器でコンパクトに収納!

ストック棚で劣化させがちな削り節、のり、煮干しなどの乾物は密閉容器に入れて冷蔵庫で保存することでちょっと長持ち!! 食材の大きさに合わせて大小を使い分け、重ねておくことで省スペース収納!

お米も密閉容器で小分け保存!

●お米はいつも炊く量がぴったり入る密閉容器に計量して冷蔵庫の中へ。まとめて収納しておくと使うときがとっても便利。重ねることで意外と今まで空いていたスペースが有効に使えます。(ジッパー付きポリ袋にお米を計量して入れ、プラカゴで保存もOK!)

10月もまだまだ油断大敵! お米の水濡れに注意してくださいね。



雨の日のお買物は大変ですね。またそんな日に限ってお米がきれたりして... お米のお求めは晴れた日がおすすですが、やむなく雨の日にお求めの場合は十分ご注意ください。お米は水が大敵です。

鹿児島パルライズ

こんなイベントがありました!

①工場視察研修会

去る8月20日(金)、猛暑の中、鹿児島県の学校給食会の皆さんが工場視察研修にいらっしゃいました。



鹿児島県学校給食会の皆さん、本当にお疲れさまでした。またいつでもお越し下さい。お待ちしております。

工場研修では、BG無洗米ができるまでを熱心に勉強され、また室内研修会では多くの質問を寄せていただき、研修時間が足りないくらいより充実した研修会となりました。

②クロの目(きり6)鹿児島中央駅構内

初の試み! 新発売! 黒豚おこわ米の試食宣伝販売を実施!



「具っとう米シリーズ」の山菜おこわ米、五目おこわ米、ひじきおこわ米、お赤飯に新メンバーの黒豚おこわ米が仲間入り!!

お米と具材を入れて炊くだけでカンタン! 本格的なおこわが作れるのが魅力!



kkbの方が取材中!

※鹿児島黒豚... 地元の人たちにはもちろん、県外の方々にも大人気! 知名度が高いです!

元氣くんの発見がしま

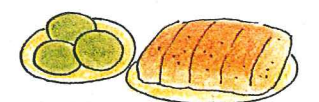
in 金峰町(南さつま市)

金峰温泉交流の郷 いなほ館



金峰町浦之名にある「いなほ館」は、温泉、宿泊、カラオケ、ホール、宴会場、レストラン、それにプール、スポーツジムまで備えた施設です。最近レストランで「お昼のバイキング」を始めました!! の情報を入し、さっそく行ってきました。(9月14日取材)

「いなほ館」の売店には、地元で採れた新鮮野菜、特産品、加工品がズラリと勢揃い! 昔懐かしい手作りお餅、お菓子も!!



大きな窓から見えるのどかな風景が食欲をそそります。

おいしさ満点!!

バイキング ¥750.- 大満足!! 味が最高!! 皆様もぜひどうぞ!



デザートも手作り♪ [ゼリー、ケーキ、アレルギー]