2010 秋の新商品 イクヒカリ と 2年目を迎えた あきほなみ

昨年デビューした「あきほなみ」も早いもので今年は2年目!! おかげさまで大好評です!!

お客様のご要望にもお応えして今月(11月)より向こう3ヶ月間、頒布会会員様には各産地(伊佐・さつま・湧水)の「新米あきほなみ」をお届け致します。(めぐいやんせコースの会員様)

「鹿児島県産イクヒカリ」はコシヒカリと同等の極良食味！炊き上がりもふっくらとして美味しいお米です。特に、冷めても粘りが強く、お弁当やおにぎり等にもぴったりのお米です。

11月よりあきほなみ 2kg入りを新発売!!
JA、A-コープ、おいどん市場他、鹿児島パールライス取扱店にて販売しています。

興味のある方、少量袋(2kg)でお試しくださいね。

「A子さん、BG無洗米もち米に感激！」の巻

教えてお米のこと！

Q. BG無洗米はどれくらい水に浸せばいいのですか？

A. 普通米もBG無洗米も水を吸水すると透明感がなくなり、全体が白っぽくなります。お米は季節によって浸漬時間は異なりますが、冬場は1時間くらいを目安に行ってください。水温や気温が高い程お米は早く吸水するので夏場より冬場のほうが時間は長くなります。(最近は浸漬時間が考慮された炊飯器もありますので、その場合は説明書を参考にしてください。)

おいしいごはんを炊くにはお米の芯まで十分な吸水が必要です。

浸漬 冬場は1時間

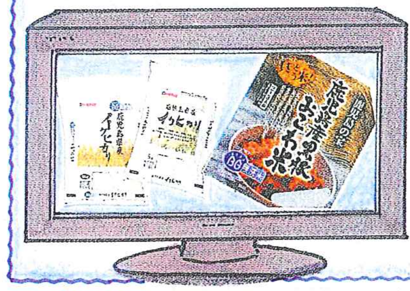
お米は上手に保存してくださいね

お米は鮮度が落ちると酸化して米粒が粉を吹いたようになります。お米の中に手を入れてみて粉のようなものがついたらお米の味がだいぶ落ちている証拠。お米の酸化を防いで品質を保つためには密閉容器に入れて冷蔵庫または、冷暗所(冬場のみ)で保存してください。

鹿児島パールライス こんなイベントがありました

九州新幹線全線開業記念
「鉄道の日」イベント in 鹿児島中央駅広場

2011年3月の九州新幹線開業を目前に控え「鉄道の日感謝デー」(10/9(土)〜11(月))の期間、県内の特産品を上記会場一同に会し、記念イベントが盛大に行われました。弊社の秋の新商品、「鹿児島産 黒豚おこわ米」「イクヒカリ」等の試食会＆展示も実施され、また、アンケートにもたくさんの方々にご協力頂き感謝申し上げます。ありがとうございました。アンケートのご意見は今後の商品開発に参考にさせて頂きたいと存じます。



初日はMBCラジオ、MBCテレビでの番組中に生中継されました。(10/9(土))

かごしま 特産品 2010 かごしま新特産品コンクール

H.22.10/13(水)

＜in サンロイヤルホテル＞

● 鹿児島県、鹿児島市、(社)鹿児島県特産品協会主催の新特産品コンクールに弊社も参加!! 秋の新商品、「鹿児島産黒豚おこわ米」を出品しました。

'10秋の新作！
混ぜて炊くだけ
鹿児島県産 黒豚おこわ米

新発売

常備品としても、急なお客様にもおすすめ!!

『贈ってうれしい もらってうれしい』

県外の方への贈りものやお土産品としても大変喜ばれています！

元氣くんの発見かごしま in 伊佐市

取材日 10/8(金)

伊佐市、のどかな秋の風景

今月は頒布会会員「めぐいやんせコース」の皆さまには、伊佐産の新米「あきほなみ」のお届けとなります。伊佐市は東洋のナイヤガラとも呼ばれる曽木の滝や清流がこだまする奥十曽渓谷、古い歴史をもつ湯之尾温泉など、他にも数々の名所旧跡があり、豊かな自然に恵まれています。秋の紅葉が美しい曽木の滝では11月に「もみじ祭り」が開催され、ライトアップされた滝の幻想的な姿が楽しめるそうですよ。

▲稲とコスモス畑

収穫間近 釜刈の田んぼ

◀高熊山から見る伊佐市の田園風景

黄金色の田んぼ▶

発見

▲道路沿いに不思議なオブジェ出現!! これは何!?