

皆さ〜ん 応募してね〜!

鹿児島パルライス 新米キャンペーン

40周年記念 12月31日(金)まで

キャンペーン期間中、店舗に設置してある応募ハガキ、または郵便ハガキに対象商品(県内産お米5kg)に貼ってある応募シール2枚1組を貼付してご応募ください。

専用応募ハガキ(または郵便ハガキ)に①郵便番号②住所③氏名(フリガナ)④年齢⑤電話番号⑥お買い上げ店舗⑦いつも買っているお米またはメーカー名をご記入の上⑧応募シールを貼付けて郵送にてご応募ください。ハガキ1枚につきシール2枚を1口とし、お一人様何通でもご応募いただけます。(賞品当選はお一人様1点とさせていただきます。)●応募締切…12月31日(金)消印有効

ライスブレッドクーラー **ゴパン** を 抽選で 40名様に 当てちゃおう!

Wチャンス! 黒豚おこわ米(1袋)を 360名様にプレゼント

おうちのお米をそのまま **パン**に!

今夜、食卓に 作り置きが あります。

おかゆの中に大根が埋もれたアツアツの一品

ごま油風味のあんて香りよく仕上げた 埋み大根

＜作り方＞

- ① 大根は厚さ2cmくらいの輪切りにして両面に互い違いに十文字の切れ目を入れる
- ② 沸騰した湯に①を入れさっと煮て水にさらす。
- ③ お鍋に浸水したお米「あきほなみBG無洗米(お米1カップ、水5カップ)」と②の大根を入れて、おかゆを作る【お米と一緒に煮ると大根の風味が生きます!!】
- ④ あんを作る…お鍋にだし汁、しょうゆを入れ煮立たせ、削り節(追いがつお)を入れ、それをこして、ごま油を少量入れて、片栗粉を同量の水で溶いて加えとろみをつけます。(しょうゆの量は好みでどうぞ)

胃腸にやさしい埋み大根をぜひ試してみてください!!おいしいです♪

「あきほなみ」で作りました!

BG無洗米

寒い冬こそ BG無洗米の出番! 冷たい水でお米をとぐ 必要はありません。

県産米「あきほなみ」は 美味しさに理由があります

1. 強い粘りとほどよい硬さ
2. 甘みと旨みのある食味
3. 際立つ粒の大きさ
4. 輝く白さと粒ぞろいの良さ
5. 冷めても粘りのある食感

教えて お米のこと

Q. お米の保存期間の目安はどれくらい?

A. お米は長期間置くと味はおちていきます。保存の状態によっても違いますが、おいしく食べられる期間は季節によっても変わります。気温が下がる秋から翌年の3月頃までは大体1ヶ月半ほど。気温が上がってくる春からは約1ヶ月。高温になる夏は3週間くらいで食べきってしまいましょう。

※ お米の保存は密閉容器に入れて 冷蔵庫(野菜室)でお願いします!

雨の日、雪の日は、お米の袋が濡れてしまったり、何はさておきとにかくすぐに水気をふきとってくださいね

お米は生鮮食品と同じ! とってもデリケートなんです!!

鹿児島パルライス こんなイベントがありました!

1107MBCラジオデー in 天文館ベルク広場

11月6日に実施されました!!

合同開催 好評発売中! あきほなみ

AM11:00~ MBCラジオ 1107 生中継

MBCラジオ 生放送に我が社も出演!!

県内のJAの方々も 自慢の新米の おいしさをPR!

お〜っ! おいしい! どうぞ

炊きたての あきほなみ 試食用

あきほなみ 試食サービス

炊きたての あきほなみに お好きな具を入れて! おにぎり教室 開催

年2回開催 青空市(経済連(与次郎)にて) 11/27・28 春と秋開催(地元の新鮮野菜・米 特産品、その他) 毎年大盛況です!

元気くんのさつま黒もち 稲刈り交流会

皆さ〜ん 2月に発売の 予定ですよ〜

さつま町広瀬「山崎農場」におじゃましました!

稲刈り当日は あいにくの雨…

契約面積 3町歩の 田んぼ

△稲穂も黒です!

今年、試作として、田植えを3段階でされたそうです。だから、稲刈りも3回!!

△さつま黒もちのおもち! つきたては最高!! きな粉がまぶしてあってとってもおいしかったです!

さつま黒もち…鹿児島県内産(22年度産) 初めて国の産地品種銘柄登録された黒米です

◆安全・安心・国内産の黒米「さつま黒もち」は鹿児島パルライスの販売商品です!!

○生産者の山崎さんに「さつま黒もち」についてお話を伺いました。

「さつま黒ちは鹿児島県在来の玄米のもち米、溝下糯の血を引く優れたもち質の黒米です。栽培にあたり、私たちが最もこだわっているのは品質です。常に品質の向上に力を注ぎたいと思っています。量より、質ですね。」