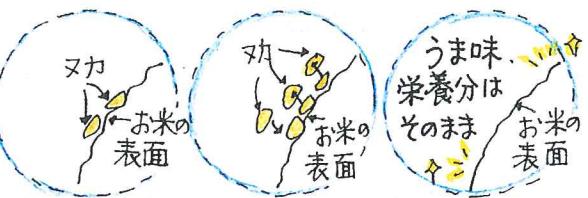


寒い冬こそ **ラクして
おいしい** **環境にやさしい!**
とがずに炊ける BG無洗米

「又力」で「又力」を取る。安心のBG精米製法で
おいしさを残したBG無洗米!

「又力」で「又力」を取るって?

天然の米又力の粘着性を利用
した方法で精米過程で使用する
のは又力だけです。



黒米をおいしく食べよう!

いろいろ試して
みました

A 白米とB 黒米の割合を変えて炊いてみました。
A…あきほなみ(BG無洗米) B…国内産の黒米を使用

1回目

A 2カップ+B 大さじ1 ➡



ほんのり色がつき食卓も華やか
になる。白米だけより香りが
よくなりもちもち感がでる。

2回目

A 2カップ+B 大さじ2 ➡



黒米ごはんの特徴がでて、色
味ともにグッドバランス。おいしい!

3回目

A 2カップ+B 大さじ5 ➡



色も濃くもちもち感が強く、
お赤飯みたいにおいしい! ラップ
でくるんでおにぎりに冷めても美味しい

浸水 A …1時間

B …一晩 (チヂミ感がお好きなら2時間浸水) 黒米の漬汁も使用

安全・安心システム

○玄米の段階から木片や石などの異物を除去したものを精米機へ運び無人のクリーンルームで肌又力を除去してBG精米への工程を進みます。最後まで人が接することなく製造し、複数ヶ所で金属や異物の混入をチェックするシステムが安全を裏づけています。

黒米はすごい!

黒米は古代米と呼ばれるもち米の一種。滋養強壮に優れ、造血作用があることから薬膳料理にも用いられています。精白米に比べ、たんぱく質、ビタミンB1、B2、E、カルシウム、鉄など豊富に含まれていて炊くと紫色のごはんになるのが特徴です。

乞うご期待! **さつま黒もち** 2月1日 新発売!



「さつま黒もち」は鹿児島県農業開発総合センターで開発された九州で初めての黒米品種です。平成22年度に国の産地品種銘柄登録されました。

県内産米に
こだわりました



パンの生地にも!

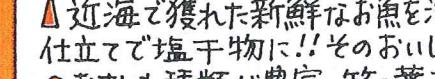
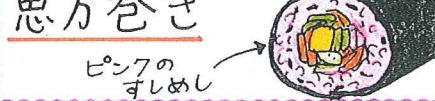
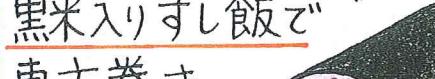


「小麦粉10、さつま黒もち粉1」の割合でおいしいパンができます。粉にするとまだいろいろとアイデアがひろがります。

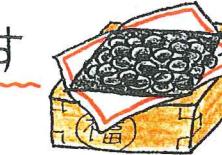
私たちが丹精込めて
作りました。皆さん毎日
食べてくださいね。
体にとてもいいですよ。

今、薩摩は「黒」が旬! 黒牛・黒豚に最近は黒鶏・黒いパンジーも黒注目デビューしています。「さつま黒もち」も薩摩の黒に仲間入り!

2月3日は節分です

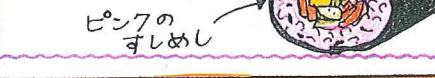


恵方を向いて巻き寿しを切らずに
無言で食べます。今年の恵方は南東。恵方とは、
その年に年神さまが来るといわれる縁起のよい方角のこと!
まるかじりするのは願いごとがとぎれないように。



今年は
黒大豆で
鬼は外!
福は内!

黒米入りすし飯で
恵方巻き

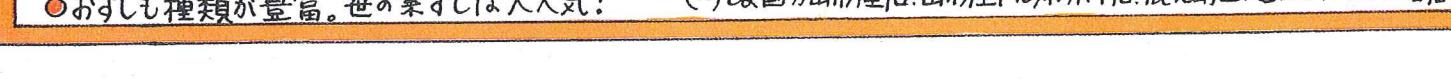
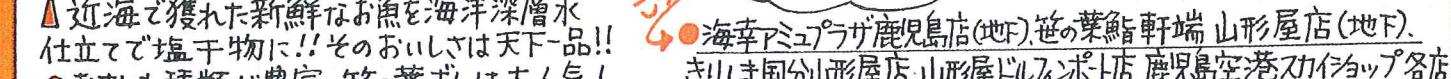


ピンクの
すしめし

元氣くんの
「さつま黒もち」
発見
巻き寿し!!

海幸アミュプラザ鹿児島店(地下)
「さつま黒もち」を使った巻き寿しを
発見!

笹の葉鮓のきば
軒端



▲近海で獲れた新鮮なお魚を海洋深層水
仕立てで塩干物に!! そのおいしさは天下一品!!
●おもしろ種類が豊富。笹の葉寿しは大人気!

●海幸アミュプラザ鹿児島店(地下)、
笹の葉鮓軒端 山形屋店(地下)、
きりしま山形屋店、山形屋ドルフィンポート店、鹿児島空港スカイタップ各店

お米の保存は冬だからって安心はできませんよ!

教えて
お米のこと

いたさきもの
お米はなるべく

早く召し上がってくだ
さいね。おいしいうちに。

昔の住まいと比べると今の住宅は気密性が高いから暖房をするとすぐに家中あたまるのはいいけど、かわいそうなのはお米さんですよ。住環境は変わったのに、お米は昔ながらの米びつに保存なんて、ちょっと考えものですよ。皆さん、温度が一定している冷蔵庫の野菜室で保存しましょうね。そうそう、密閉容器に入れてくださいね。今はいいのがありますよね。」「昔はお米の虫は冬場は見かけなかったけど、最近は昔とは事情が違ってきてますから気をつけて!! お米のつき足しはいけませんよ。」