

新米 あきほなみ

カンタン
レシピ



JA.食の提案
happytable
さんに教えて
いただきました

ネーミングも
ステキ!
お弁当にも
おすすめ!!

「あきほなみ」のごはんで作る
YAKIほなみ

＜材料＞

- ・あきほなみ... お好みの量
- ・しょうゆ..... 50cc
- ・さとう...大さじ3 青とうがらし... 3本



point

おにぎりを作るとき
少し固めににぎると
焼きやすくなりますよ。

しょうゆは、
2〜3日おくと
さらに味が
なじみます



＜作り方＞① あきほなみでおにぎり(笑)を作ります。

② しょうゆにさとうを加え 溶かします。

③ 青とうがらしを軽く炒め、しょうゆ(分量外)を小さじ1ほど回し入れます。

④ ③に少し火が通ったら粗熱を取り、②のしょうゆに漬けます。

⑤ 1時間ほど馴染ませたら①のおにぎりの両面に塗ります。

⑥ フライパンで少し焦げ目がつくまで焼いたら完成です♪



なんでもハガキ



上野様よりおハガキを
いただきました。
やさしいお嫁さんと、
かわいいお孫さんの姿
が目に見えます。
日常の幸せに気づき、
感謝する心の大切さを
上野様のお便りで
学びました。ありがとう
ございます♡

皆様のお便り、首を長くしてお待ちしています

なんでもハガキ
皆さんの身近な出来事やコメ、こめいとい
つてのお便りなど、ご自由にお書きください。
毎月、味米米農法米をお届けいた
だいております。1ヶ月に1度は多い
のですが、半分以上は孫達に届けています。
孫達も、安心だし、とってもおい
しいと喜んで食べてくれています。
10月2日は、小学校の運動会です
ので、「おいしいおにぎりを作ります
ね」と家々が喜んでいました。
とても幸せを感じています。
今後どうぞ よろしく。

● 現在は県外にお住まいで 鹿児島出身の方は、望郷の思いから、「鹿児島物産展」
などによく足を運ばれるそうです。「産地の袋などからあれこれと鹿児島島の話になり、
特にお米は毎日いただくものだからとても良い」というお声を耳にしました。鹿児島島が
誇れるおいしいお米を、待っていただいている全国の方々にこれからもお届けして参ります。

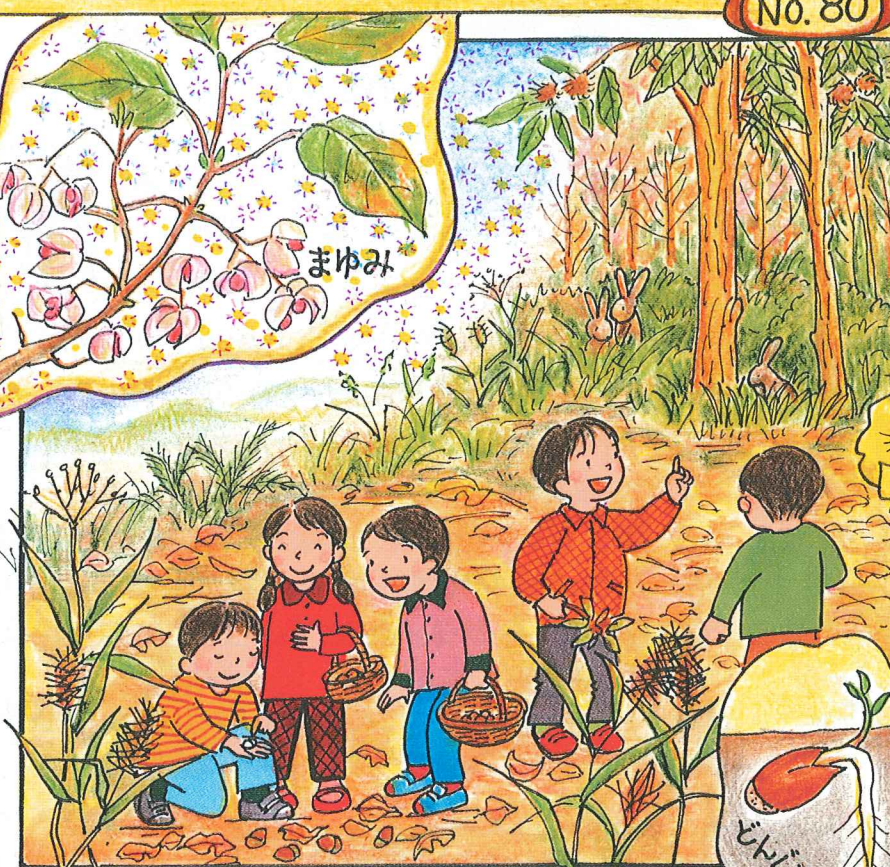
編集後記

● 去る10月10日「オプシスミにてLPガス協会G-1フェスタ」で、当社
からは 鹿児島県産イクヒカリおにぎりの販売 と 当社 お米マイスターによる「お米の話」を
させていただきました。イベントに参加された方々のお米に対する関心は高く、身近な
食材だけに熱心に耳を傾けてくださり、時々 深くうなづく方々もおられました。

● 来たる11月26日・27日の2日間、おいどん市場にて、恒例青空市が開催されます。(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 2011 11月(霜月) No.80



なかま
どんぐりの仲間

かしわ みずなら あかがし
こなら あらかし

どんぐりを育てよう!!

① 水に入れて
浮いてきたどんぐりは
取り除きます。

② 鉢に腐葉土を入れ
4cmの深さにどんぐりを
横にして植えます。

③ 50cm以上育ったら
庭に植えてみては?

こならなどは
四季が味わえるので盆栽仕立ても
楽しそう♪

しもつき
霜月...暦の上ではもう冬。
寒さも一段と厳しく
なって「霜が降りる月」。
木々の葉も色づいて、色とり
どりの落ち葉が楽しい季節
ですね。



神社では、晴れ着を
着てお参りをする

かわいい七五三の子どもの姿
を見かけます。

3歳、5歳、7歳になる
年に無事を祈り、お祓い
をすることで、子どもたちにも
成長を自覚させ、立派な
大人になるように 神様に
お願いするのが本来の意味
だそうです。



千歳飴は
子どもの年れいと
同じ本数を食べます

こはるびより
11月は 暖かな小春日和
と、冷たい時雨の日が代わる
代わるやって来て、だんだん
寒い冬に入っていきます。
皆様、季節の変わり目、体調を
崩されないよう、くれぐれも
ご自愛くださいませ。

鹿児島パルライス株式会社

〒891-0122 鹿児島市南栄三丁目17番地1

TEL(099)268-1234 FAX(099)268-1238

<URL> <http://www.kapr.co.jp>