

鹿児島パルライス40周年記念

カラダにココロに贈るキャンペーン

「さつま黒もち」&「さつま赤もち」デビュー記念

3月25日(金)まで ご応募はお早めに～！
まだ間に合いますよ

シールを集めて
抽選で
計**100**名様に
当たる！

県内産 さつま黒もち、または
県内産 さつま赤もちの応募シールと
鹿児島パルライスの普通米または
BG無洗米(各5kg/10kg)の応募シール



応募シールが貼ってあります。
どちらか1枚をハガキに

専用の応募ハガキ、または
郵便ハガキで投函して下さい。

Wチャンスもあるよ
セット
60名様
さつま赤もち(1箱)
+
BGあきほなみ
(2kg)



ハガキ1枚に
シール2枚添付

こんな商品が当たります！

ココロに
贈るコース
新幹線
「さくら」
往復チケット
鹿児島中央～新大阪
(4名様)
鹿児島中央～博多
(ペア4組
8名様) 各4名様

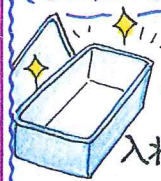
カラダに
贈るコース
panasonic
ナノケアシリーズ
ナイトスチーマー
(EH-SA44) 6名様
ヘアドライヤー
(EH-NA92) 10名様

SK-IIセット
14日間集中
コスメセット 10名様
IDEA加湿器
・チムニハイブリッド(S) 6名様

応募方法 <記載事項>
・郵便番号・住所・氏名(フリガナ)
・年齢・TEL・お買い上げ店名
・ご希望商品(○印または記入)

宛先 〒891-0122
鹿児島市南栄三丁目17番地1
鹿児島パルライス(株)
「カラダにココロに贈るキャンペーン」係

お米の容器はいつもきれいに



・新しいお米を
入れるとき、密閉容器は
きれいに洗って完全に乾燥
させてから入れましょう。

・お米のつき足しはやめましょう。
カビや虫などが発生したら
大変です。お米は早目に使
いきるようにしてくださいね。

「春に3日の晴れなし」とは、春は3～4日毎に
低気圧が通り過ぎていくので晴れの日が3日と続かない
ことをいいます。またこの時期は寒のもどりもあつたりして、
温度、湿度も不安定です。お米にとっても保存には十分気を付けて
いただきたい時期なんです。

お米の大敵は 水気と 湿気

皆さん
お米の保存
気をつけて
ください

注意

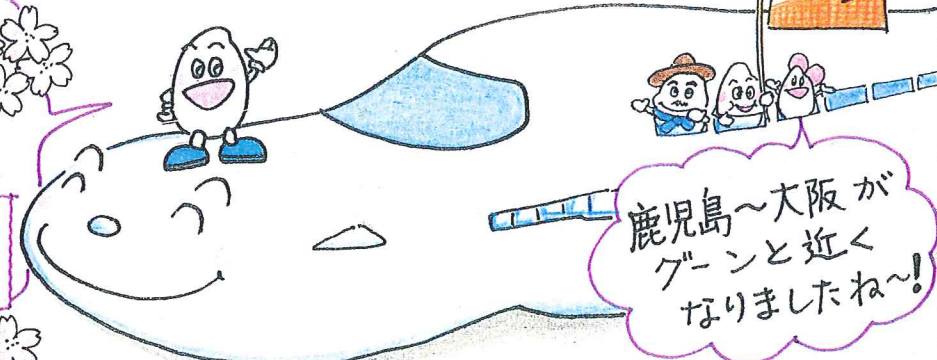
- ・雨の日のお米の購入(水ぬれ)
- ・お米の袋を床に直置き
- ・冷蔵庫から出したお米の放置
- ・ぬれた手でお米を計量

九州新幹線全線開業<鹿児島中央<=>新大阪>

「さつま黒もち」と「さつま赤もち」を
「かごしまのおみやげ」としてぜひどうぞ！

おかげさまで
「さつま黒もち」と「さつま赤もち」は
発売以来大変ご好評を頂いております。
販売店につきましては下記のとおりです。

JA・Aコプ、おいどん市場、コプかごしま
山形屋ストア、ダイワ



鹿児島～大阪が
グーンと近く
なりましたね～！

スタートの
春
毎日のお弁当

黒米ごはん 赤米ごはんのお弁当！

実は、黒米、赤米ごはんはお弁当にぴったりなんです。
もちもちとして、冷めてもとってもおいしいのでおすすめ！！

〇月〇日

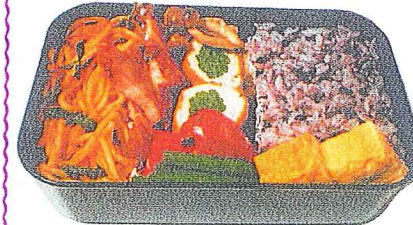
・黒米ごはんの
たかな巻きおにぎり弁当



- ・煮もの(たけのこ、人参、他)
- ・サワラの塩焼き・卵焼き
- ・酢ごぼう・赤ピーマン素焼き他

〇月△日

・黒米ごはん
いんげん鶏肉巻き&卵弁当

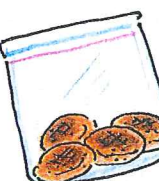


- ・いんげん鶏肉巻き
- ・赤ピーマン・しめじのグリル焼き
- ・スパゲティナポリタン・卵焼き
(ベーコン・トマト・ケチャップ・スパゲティ)

※赤米ごはんもお弁当によく
合います。サクラ色がきれいですよ。

毎日のお弁当は朝の忙しい
時間でも10分で完成！

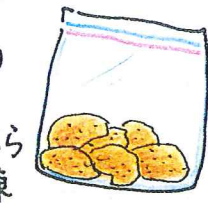
お弁当作りのスピードアップの
コツは、夕食を作るときに少し
多めに作って冷凍すること。



<夕食のハンバーグ>
・小さめに丸めて焼いて
冷ましてから保存袋に
入れて冷凍

<チキンカツ>

・鶏肉を一口大に切り
衣をつけて揚げる。
しっかりと冷ましてから
保存袋に入れて冷凍



<ちくわ煮>

・ちくわを甘辛く煮て保存
容器で密閉して冷凍

<ミートスパゲティナポリタン>

・アルミカップに小分けして
保存容器で冷凍

行楽のお弁当に 具と米！お赤飯



炊飯器でカンタンに本格的な
お赤飯ができます。

全て国産原材料にこだわって
作りました。もち米はBG無洗米です。