

新米情報 平成23年産 鹿児島県産 コシヒカリ発売中!



お問い合わせは
パルライス取扱店へ!!



生産アドバイザー-日高さんの話

「3月下旬の田植えから4ヶ月、田植え直後の低温、10日も早い梅雨入り、収穫直前には台風接近と、今年もいろんな厳しい自然条件でしたが、今年の新米は、つや、香りとも申し分ない美味しいお米に仕上がりました。是非ともご賞味ください。」



今年も
おいしいお米が
できましたよ

種子島

平成23年産 鹿児島県産 イクヒカリ

銘柄米イクヒカリは食味がよく、粘りが強いので冷めてもかたくなりづらくおいしくいただけるお米です。

9月より発売!



お米のおさらい! BG無洗米って?

「ヌカ」で「ヌカ」を取る安心のBG精米製法! (ヌカの粘着性を利用してヌカにヌカをくっつけて取ります)

BG無洗米はとがずに炊けるので

手間と時間とお水を節約!

● お米に含まれる栄養分が逃げずヌカがない分、普通米より経済的!

とぎ汁を出さないのが環境にやさしいお米です。

パルライスのこだわり

お米のパッケージは鹿児島県の伝統工芸がモチーフになっています!

鹿児島県産 あきほなみ



さつま切子

鹿児島県産 コシヒカリ

大島紬

鹿児島県産 イクヒカリ

薩摩びな



バケツ稲 あきほなみ

機会があったらごらんください。
MBC 南日本放送 正面玄関にて生育中!!
7/13 AM10:00「ズバッ!と鹿児島」で岡田アナウンサーが「バケツ稲」に挑戦! 今後定期的に番組内で稲の生育状況が放送されます。わかり次第、前もってHPでアップしますのでごらんください。



和田小学校「あきほなみバケツ稲」は元気に育っています!!

5年生の生徒さんが夏休みも「水かけバケツ稲当番」を決めて世話をしています。ガンバッテ!!



お祝いは手料理で心を込めて

手間いらずお赤飯で作る おめでたいごちそう御膳

9月19日(月)は敬老の日です
●炊飯器で炊けるカンタンお赤飯! ご家庭で手軽に本格お赤飯を炊いてお祝いしてくださいね。

カンタン 手間いらず!



運動会のお弁当に大活躍!

おにぎりどうぞ!



具とう米シリーズ

炊飯器で炊ける カンタンおこわ米
●お赤飯 ●五目おこわ米 ●山菜おこわ米
●ひじきおこわ米 ●鹿児島黒豚おこわ米

袋を開けると... 品質保持のため 脱酸素剤が入っていますので取り除いてください。

お米は洗わずそのまま具と一緒にどうぞ!

①炊飯器にお米、具、水(280cc)を入れかき混ぜる。そのまま30分浸水。
②炊飯器のスイッチON! 炊き上がり後は軽くかき混ぜて出来上がり!

お米が大好き! コクゾウ虫くん見つけた!!

予想 1. 卵を米粒の中に産む習性があるため、途中では見つけられなかった。
2. ごはんを炊くとき、こぼれた米粒を餌にして繁殖した。

対策 ①米びつをきれいに ②米粒を落とさない

温度が30℃の場合、1ヶ月で卵から成虫になります。年に2~3回発生すること!! お米の保存にはくれぐれもご注意ください。

米びつに唐辛子はNG

コクゾウムシは唐辛子はきらいだけど、おなかですけは臭くてもお米を食べますよ。それどころか、虫よけのつもりで入れた唐辛子から別の害虫が発生することもあるそうです。お米の保存は冷蔵庫の野菜室に密閉容器に入れ、使う分だけ出し、あとは直ちに元の場所へ戻してください。(結露に注意!!)