



今月のおすすめ商品

HPショッピングで注文してね。

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

おいしい新米が
穫れました!!

鹿児島県の子ども
たちはあきほなみを
学校給食で
おいしく食べています!

鹿児島県産 あきほなみ

- BG無洗米 (5kg)
- BG無洗米 (2kg)
- 普通精米 (5kg)

2,480円 (税込)
1,020円 (税込)
2,380円 (税込)

県民米 あきほなみ物語

鹿児島にこれまで
なかった大粒で粘りの
強いオリジナル品種は
できないかなあ...

鹿児島県農業調整
総合センター
あきほなみの
生みの親
若松 謙一さん

高温による品質低下
を受けにくく、鹿児島の
気候に適した新品種
の開発は、平成11年
から続けられました。



倒れにくいモノ(株々
系統)を選び、病気に
強い遺伝子をもつ親を
交配し、病気の出やすい
現地で数年栽培を繰
り返し、強い系統を選
びました。そして、ついに!



10年後、理想のお米

「あきほなみ」誕生!

あきほなみの特長

- 強い粘りとほどよい硬さ
- 甘みとうまみが出る食味
- 際立つ粒の大きさ
- 輝く白さと粒ぞろいのよさ
- 冷めても粘りのある食感



1箱でお米約10kg分

- サブリ米 [ビタミン・鉄分]
- ビタミンB1・B2・B6
葉酸・パントテン酸・鉄分
50g (25g袋×2)

420円 (税込)

お米1合につき
専用スプーン1杯(約0.75g)



1箱でお米約4kg分

- サブリ米 [カルシウム]
- カルシウム・ビタミンD
50g (25g袋×2)

420円 (税込)

お米1合につき
専用スプーン2杯(約2g)

(編集)後記

先日、ペンネーム「もち栗ご飯子」さんからもち栗をごはんに入れて炊くと冷めてもおいしいと、お便りをいただきました。(お便り、ありがとうございます。) 雑穀の中にはもち栗のように混ぜて炊くともちもちと甘みがあり、冷めてもおいしいものがあります。「さつま黒もち・赤もち」も同様です。◎新米は、そのままでとてもおいしいですが、新米などおいしいお米に雑穀を混ぜるとさらにグレード上がる雑穀ごはんになります。おかずのバランスを考えながら主食のごはんをいろいろ工夫すると「おいしい発見!」もありそうですね。PS. ペンネーム「かおりさん」、「みがしきの話」楽しく読ませていただきました。地元食材で私たちの知らないものがまだまだありそうですね。◎ お便り、ありがとうございます。(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

2012 11月(霜月)
NO.92

霜月(しもつき)

暦のうえでは冬。

寒さも厳しくなり
「霜が降りる月」。木々の葉も色づき
紅葉前線が北から南下します。

七五三

3・5・7歳になる年に
無事を祈ります。
「神様! 健やかに
成長しますように!」

紅葉のいろいろ



山茶花(さざんか)

「たきび」の歌でおなじみの花。
花の少ないこの季節に、紅色や
白い花を咲かせます。
椿は花ごとポトリと落ちますが、
山茶花は花びらが一枚ずつはらはらと
落ちます。生け垣でも見かけますよね。

千歳飴

「長生き」「めでたい」という
意味を込め、千年と名づけ
られた千歳飴。江戸時代
に浅草寺の境内で売ら
れたものがはじまりと
いられています。

紅葉

は夏が暑く秋に底冷えすると
特に色あざやかに美しくなります!

赤く染まるのは葉にたまる「アントシアニン」と
いう栄養分によって色素が変わるから。黄色の葉は
葉緑素が壊れて残った色だそうです。

おいしい
新米が
とれました!



鹿児島産 ヒノヒカリ 粘りが強くコシカリと同等!
冷めてもおいしい!!

- BG無洗米 (5kg) 2,480円 (税込)
- BG無洗米 (2kg) 1,020円 (税込)
- 普通精米 (5kg) 2,380円 (税込)



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>