



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>

年末・年始の
インターネット販売は
 年末……12/26(水)まで
 年明け……1/4(金)日より



お赤飯 国産100%

したごしらえは水加減だけ!
 国産あずき煮汁・国産あずき使用。

560 (税込) 円



お米屋さんの 紅白切り餅

・16個入 640g
 (紅白各4個入×2袋)

雪のように白く
 もちもちと
 やわらかい♪

680 (税込) 円

- お祝いごと
- 色々な行事
- スイーツ材料として

縁起の良い紅白切り餅は一年中味わって!

Q. どんなお餅なの?

A. 「さつま雪もち」を使っています。

「さつま雪もち」は県が薩摩川内市の
 幻の在来種「溝下糯(みぞしたもち)」などを
 掛け合わせ、8年かけて開発したもち米です。

餅の質や、製法、天然着色料
 などにこだわり、約一年を要し、完成
 したのが「お米屋さんの紅白切り餅」
 です。「エコープ」「おいどん市場・与次郎館」
 「県内の生協」で販売しています。

＜特徴＞

- 白く、きめ細やかで、伸びがよく
 これまで食べたことのないおいしさ!!

一度食べたら
 そのおいしさが
 わかります



- 煮ても溶けにくい。
- やわらかいながらも
 コシがあり、噛むほどに
 おいしさを確認でき、とにかく
 「もち好き」にはたまらない!!

編集後記

皆様、今年もお世話になりました。いよいよ年の瀬も押し迫ってまいりましたね。
 ところで、大晦日の除夜の鐘は108回、それは煩悩の数とか…。鐘は107回までは旧年につき、
 最後のひとつは新年につくそうぞう。心を感ずる煩悩をひとつずつ消していき、108回目は「清らかな
 心で新年を迎え、煩悩に惑わされないように!」と願うのだそうぞう。奥深い意味があるんですね。
 表紙で「おせちの言い伝え」を載せましたが、おせちに使う食材ひとつひとつにもそれぞれ意味が
 あることにも感心させられますよね。全部が「めでたく、縁起がいいところがすごい!」です。(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 NO.93



冬至

二十四節気のひとつ。
 (12月22日頃)この日を
 境に少しずつ日脚が長く
 なっていきます。冬至の日には、
 かぼちゃを食べて、ゆず湯
 に入る風習があります。
 どちらも風邪予防。

おせちの言い伝え!

お正月に食べる「おせち」は
 めでたさを重ねるという意味。
 漢字では「お節」と書きます。

- 黒豆 まめに暮らせるように。知識が増えるように。
- 伊達巻き 巻物。紅白 かまぼこ 初日の出に似て縁起がよいから。
- 数の子 子孫が増えるように。
- えび 腰が曲がるほど長生きするように。
- 昆布巻 よろこぶに通じるから。
- 田んぼが豊年豊作になるように。
- 栗きんとん お金が貯まるように。
- くわい 大きな芽が出る。ことわざ「芽出たい!」
- たたきごぼう しかり根を張ることから家の土台をしっかりと。
- れんこん 将来が見通せるように。
- こはだ 出世魚だから縁起がよい!

1月	2月	3月	4月	5月	6月
松湯 松の葉を使う	大根湯 干した大根葉を使う	よもぎ湯 よもぎの葉を使う	桜湯 干した樹皮を使う	しょうぶ湯 しょうぶの根、又は葉を使う	どくだみ湯 茎や葉を使う
7月	8月	9月	10月	11月	12月
桃湯 葉を使う	はか湯 かげ干した葉を使う	菊湯 リュウウグクの葉を使う	しょうが湯 根しょうがを使う	みかん湯 かげ干した果皮を使う	ゆず湯 果実を使う

お知らせ

年末・年始の
休業日は
 12/30~1/3まで
 1/4からは
 通常営業です。

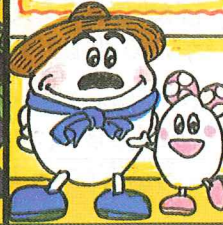
初めての方にもおすすめします!

● BG無洗米もち米は
 浸漬時間は4~5時間が目安。
 使い方はふつうのもち米と同じです。
 ひとつだけ大きな違いは、**もち米を
 洗わなくていいんです。**



年末特別ご奉仕品

● BG無洗米もち米
 5kg **2,080** (税込) 円
 1kg **430** (税込) 円



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>