

ワクワク新情報 えっ! なになに?

来月発売(予定) おたのしみに♪

新商品 おこわ米 <3種>

具っとう米シリーズの仲間が増えます!
(アンコール商品もあります。お楽しみに!)

具っとう米シリーズの先輩たち! はやくおいでよ!

BG無洗米 **サイカ式精米法**

のお米は 鹿児島県産お米お届けの会 現在は **コメこめいと会員様のみ!**

「旨味」「甘み」がアップ!!
お米は **サイカ式精米法** で 味も栄養価も変わります。

●「サイカ式精米法」のお米はコメこめいと会員様のみお届けしています。
(めぐいやんせコース・味楽来(みらくる)コースのみ)

鹿児島県産お米お届けの会 コメこめいと会員様 募集

鹿児島県産の美味しいお米を **BG無洗米** でお届けします!

産地、栽培方法で選べる11コース!
毎月産地が違うお米で味くらべできるコースや製法にこだわったお米のコースなど11のコースから選べます。

重いお米をご自宅まで!
家事や育児に忙しい主婦も高齢の方も、玄関で受け取る便利な宅配システムです。

毎月、定期的にご購入の方へお米をお届けします!
いつでも気軽に申し込めて毎月指定した日に届けてくれるから頼み忘れもありません。

※お申し込みは、フリーコール(0120-86-0464)、ホームページ(<http://www.kapr.co.jp>)、お近くの取扱店までお願いいたします。お申し込みは年間を通じて随時受付しております。詳細につきましては、弊社までお気軽にお問い合わせくださいませ。

かごしまの郷土料理 **鹿児島銘菓 かるかん**

おうちでできる かごしまの味!

<材料>
 ・上新粉...140g
 ・長いも...140g
 ・砂糖...120g
 ・卵白...1個分
 ・水...50~60cc

<作り方>
 ① 長いもをすりおろす。卵白は角が立つまで泡立ててメレンゲを作る。
 ② ①の長いもに砂糖を入れてよく混ぜる。そこに分量の水を少しずつ入れてよく混ぜる。よく混ぜたらメレンゲを入れさらに混ぜる。
 ③ ②に上新粉を数回に分けて入れていきゴムベラでさくさくとよく混ぜていく。

ポイント!
 ・メレンゲをしっかりと作る。
 ・型に入れてからの空気抜き。
 ・甘納豆類を入れて作ってもおいしそう♪
 ・市販のかるかんまんじゅうにもぜひ挑戦してみてください♪

かごしまお散歩日和 紫尾山 薩摩郡さつま町~出水市

山頂には数本の鉄塔
山頂には王貞治書の石碑
千尋滝
車道が山頂まで通じています。

プナ・アカガシ・モミなどの天然林があります。

紫尾温泉
発見されたのは江戸時代。将軍は徳川綱吉の頃。元号は貞享(じょうきょう)

北薩の最高峰、紫尾山(標高1,066m)山頂直下には「上宮神社」があります。「商売繁盛」「縁結び」「家内安全」などのご利益があるといわれ参拝者も多いそうです。

紫尾山の東麓に湧く温泉は紫尾神社境内に源泉があり、「神の湯」といわれているありがたい温泉です。

手作り田んぼで米づくり! <参加者> やなぎの保育園の皆さん 10/29(月)

「おいどん市場与次郎館」の敷地内に作られた「手作り田んぼ」で園児たちは米づくりを体験。「食」や「農」に関心を持ち、地域の食材を大切に作る豊かな心を育ててもらうことがテーマです。
[11/23(金) 脱穀・精米の予定]

秋の一日遠足 市立和田小学校3年の皆さん 10/26(金)

JA北さつまアグリスクール 10/25(木)

パルライス工場見学 10/26(金)

社会科学習の一環として、工場や公共施設を見学し、働く人の様子をみたり、インタビューすることで自分の暮らしとの関わりを調べることを目的とする試み。161名の生徒さんが来てくれました。毎日元気な過ごせるお米のパワーを感じてもらえたかな?

実りの秋のイベント報告

障害者就労支援センター「みらい」の利用者及び職員(計55名)の皆さんが工場見学に来られました。 10/26(金)

米どころ、北さつま地域で育つ園児たちが成長していく課程の中でお米を通して農業の大切さを育み豊かな自然の営みを感じてほしい!! 米づくりやお米に興味、関心を高めてくれることを目的としています。

工場見学を通して、食品衛生管理、作業工程の従業員動向等を研修して、今後の「みらい」での作業に役立てることを目的として来ていただきました。パルライス商品の包装でいつもお世話になっています。