

金芽米 キャンペーン中! 3月10日まで

玄米の栄養・白米のおいさを兼ね備えたお米!

締切日 消印有効 (土) 3月10日まで

合計 100名様に 当たる!



金芽米

金芽(胚芽の基底部) ビタミンB1・E・食物繊維が多い。

胚糊粉層(うまみ層)

- 食味が良い!
- 健康糖質が豊富

豊富な栄養素を残し、美味しく食べやすい**無洗米**です!!

金芽米のおいしい炊き方

2つの凹みのある金芽米カップ

で計量して炊飯するのが最適です!

金芽米カップで計って、いつもの目安で水を入れるだけ!!



2つの凹み

応募方法

専用の応募ハガキまたは郵便ハガキに

- ① 郵便番号
- ② 住所
- ③ 氏名(フリガナ)
- ④ 年齢
- ⑤ 電話番号
- ⑥ ご希望コース
- ⑦ お買い上げ店舗
- ⑧ いつも買っているお米、またはメーカー名をご記入のうえ
- ⑨ 応募シールを貼り付けて下記宛まで郵送にてご応募ください。ハガキ1枚につきシール2枚を1口とし、お一人様何通でもご応募できます。

対象商品……金芽米

鹿児島パールライス(株)

応募先 〒891-0122 鹿児島市南栄三丁目17番地 | 「金芽米キャンペーン」係

当選発表 厳正なる抽選のうえ商品の発送をもって当選者の発表とさせていただきます。(3月下旬頃)

※賞品当選はお一人様1点とさせていただきます。詳しくは応募ハガキ、HPをごらんください。

去る1月8日に開催されたいぶすき菜の花マラソン大会に我が社も金芽米のおにぎりでも初参加!

一足早い春の訪れを感じながら、満開の菜の花ロードを走る毎年恒例、いぶすき菜の花マラソン大会!!

今年は我が社も、参加者に提供される金芽米のおにぎりでも初参加しました。おにぎりは大好評!!



金芽米専用のカップはどこにあるの?

■ 金芽米販売店に備えてあります。(無料) 詳しくはパールライスまでお問い合わせください。

黒もち・赤もちで作るおいしい健康茶をどうぞ!

黒もち・赤もちをそのまま煎ってお湯を注ぐだけ。浮いた黒もち・赤もちも香ばしくてとってもおいしいですよ。健康にいい黒もち・赤もちのアントシアニンやポリフェノールをダイレクトに摂れて、そのうえ、おいしい!!

フライパンにクッキングシートを置き黒もちや赤もちを入れ煎ると、プチプチと音がします。(ポップコーンみたいになります)

お好みで

- ① 黒もちのみ
- ② 赤もちのみ
- ③ ①+②もOK

赤もち茶は 淡い赤っぽい色

黒もち茶は ワインのように 深い赤紫色

緑茶に混ぜてもおいしい!

量はお好みでどうぞ

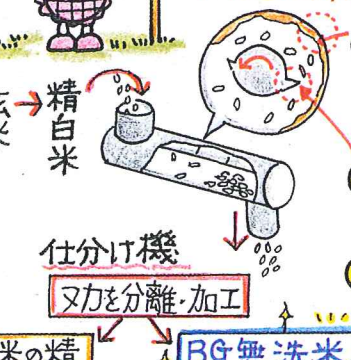
あっとい間に でき上がり! (中火で2〜3分)

BG無洗米 Q&A

Q. ヌカでヌカを取るとBG無洗米になるってどういうことなの?

A. BG精米製法について説明します。

- ① お米が壁に当たるとヌカが壁に付着し、他のお米のヌカもさらに付着します。
- ② 突起した部分でお米を押し、壁のヌカをはがし取ります。
- ③ 無洗米とヌカが混ざったものを仕分け機に送ると、分離されBG無洗米になります。



お米の保存

お米は保存状況によって大きく変化します。美味しく召し上がっていただくために、次の点に気を付けてください。

- 購入の際は1ヶ月程度で食べきる量を目安に。
- 保存の容器は清潔なものを!
- 冷暗所に保存してください。冷蔵庫の野菜室がおすすめ!!

さつま黒もち&さつま赤もち 誕生一周年!

皆さまに「おいしい!」「お料理のレパートリーが増えた!」「健康に期待している!」「贈り物に喜ばれた!」など、たくさんのお声をいただき感謝しております。

今回紹介いたしました「黒もち茶」と「赤もち茶」は皆さまにぜひお試しください。毎日飲みたい!と思えるほど、味も色も楽しめるお茶をぜひどうぞ。

ひなまつりはお赤飯でお祝いしよう!

国産素材100% お米はBG無洗米

お米を浸水(1時間)後、具材といっしょに炊くだけです。

