

新発売



(紅・白) 84切れ×2袋

●冷めても固くなりやすい!

いつでもすぐに食べられるように常備しておく便利!

■主食 ■おやつ ■スイーツ作り

※販売は「おいどん市場与次郎館」
県内の生協にてネットショッピング
でも注文できます。

お問い合わせは 0120-86-0464まで

鹿児島県産さつま芋もち100%

お米屋さんの 紅白切り餅

安心の紅色

●天然着色料にこだわりました!

＜特徴＞●白く、きめ細かく
のびが良く、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さが
わかります。

●煮ても溶けにくい。

●やわらかいけどコシがあり、
噛むほどに、おいしさを確認でき、
お餅好きにはたまらない!!

急なお客さまの
おもてなしにも
喜ばれますよ。



お餅

鹿児島の郷土料理

カンタン! 切り餅 レシピ

芋餅

鹿児島では
「からいもねったぽ」といい
昔から家庭で作っていました。

＜材料＞(おはぎ 6個分)

●切り餅(白)…… 4個
●サツマイモ…… 300g

●きな粉・さとう ⑥大さじ3
●塩…… ひとつまみ

＜作り方＞

①サツマイモは皮をむいて大きめの
乱切りにし、水にさらします。(アクを抜く)

②蒸気の立った蒸し器にクッキング
ペーパーを敷き①を入れて、15分ほど
蒸したら餅をせ、餅がやわらかく
なるまでさらに蒸す。

③②をボウル(またはすり鉢)に
移し、すりこぎでつきながら
全体をよく混ぜる。

④きな粉とさとう、塩を混ぜる。

⑤③をおはぎのように丸め④をまぶす。

先月電話を頂いた
M様の場合

胚芽精米Q&A 最近、胚芽精米のお問い合わせが増えています。

Q. 昨秋頃いただいたものの胚芽精米を思い出し、食べようと袋を開けたら黒っぽくなっていました。なぜでしょうか?

A. お米は未開封でも精米後数ヶ月経つとどんなお米でも劣化します。胚芽精米は精白米より酸化しやすい劣化が早いのです。M様の場合、胚芽部分が変色し、さらに湿気を吸収してカビが発生したと思われます。M様、保存される場合は、密閉容器に入れて冷蔵庫での保存をおすすめします。精米されているお米はなるべく早く食べきってくださいね。(目安は1ヶ月です)

鹿児島パルライス工場見学へようこそ!!

姪良市の帖佐中学校を卒業(平成14年)された同級生
(大人7名、子どもさん2名)の方々が去る3月9日(金)に工場
見学をされました! かねてからBG無洗米に興味があり、
一度パルライスを見てみたかった!
とのこと。今回はわざわざ
足を運んでいただきありがとうございました。



「今村学園」63名の生徒さん方が
去る3月2日(金)工場見学&研修に
いらしゃいました。将来は「食」に関
するプロを目指す「若き希望の星」!
「夢に向かって頑張る!」
日本人の主食「お米」を
使って、おいしいお料理、
期待しています。



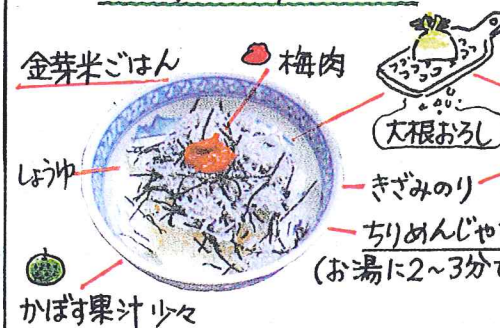
スタートの春 一日のスタートは金芽米ごはん

ごはんがあれば何とかなる!

元気なときも、パワーを出したいときも、体調を崩したときも。

忙しい朝はごはんにつけてのつけごはん

しらすのつけ 2種



金芽米ごはん 山芋(生)

ハム+目玉焼のつけ



金の芽がある金芽米

朝食をとりましょう

朝 時間がなかったり
カンタンにすませたいときは
「のつけごはん」をおすすめ!
ごはんにおかずをのせることで
食べやすく、必要な栄養もと
りやすく、また、食器洗いも少なく
すみます。おみそ汁があると◎です。



BG無洗米の金芽米

おいしく食べよう! 金芽米

ポイントは3つ

①金芽米専用カップの
使用をおすすめします。

② ちゃんと多めの水加減!
※専用カップでお米を計量すると
水は炊飯器の目盛りどおり。

③ 必ず浸水を!(1時間)



金芽米 実食アンケート! ご協力ありがとうございました!

◆国分京セラ工場 食堂にてアンケート実施!

◆JA厚生連病院(患者さん他)にてアンケート実施!

Q. 金芽米に関するアンケート!
あなたはどちらが好き?

いつものお米

34名

金芽米

119名

●金芽米は高い評価をいただきました。

Q. 通常の白米に比べ栄養豊富な金芽米を
今後も食べてみたいですか?

A 食べてみたい……… 37名
B どちらともいえない……… 33名
C 食べたくない……… 0
D 無回答……… 2名

●金芽米に関して、たくさんのご意見をいただきました。
今後商品づくりの参考にさせていただきます。