

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>

青空の下で食べる
おにぎりは最高!!
お母さん、おいしい
お弁当、作ってね。

出かけましょうよ。
小さな秋見つけに!!

「おこわ米」のおにぎり大好き!
たくさん作ってね!!



炊飯器で
簡単おこわ

行楽・運動会にぴったり!
具っとう米シリーズ

- 五目おこわ米
- ひじきおこわ米

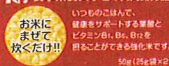


(税込)
560円

お米に混ぜて炊くだけ!



●葉酸米
いつものごはんで
健康をサポート!!



葉酸200μg
ビタミンB1、B6、B12
配合

1箱 50g
(25g×2袋)

妊婦さん
にもおススメ

(税込)

420円



白こうじ
(みそ・味噌用) 30g

●種麴菌
196円 (税込)

近年話題の塩こうじはこの種麴菌から作る
米麴(にめこうじ)がベースになっています!

- 米麴の作り方は商品の袋の裏に「自家用麴のつくり方」として
明記してあります。米麴が出来ると塩こうじ(米麴+塩+水)
や、甘酒、味噌などが作れます。
麴菌は生きていますので取り扱いに注意が必要(温度など)
ですが、うまくいけば手づくりの塩こうじや自家製味噌も作る
ことができます。挑戦された方ぜひお試しください。

編集後記

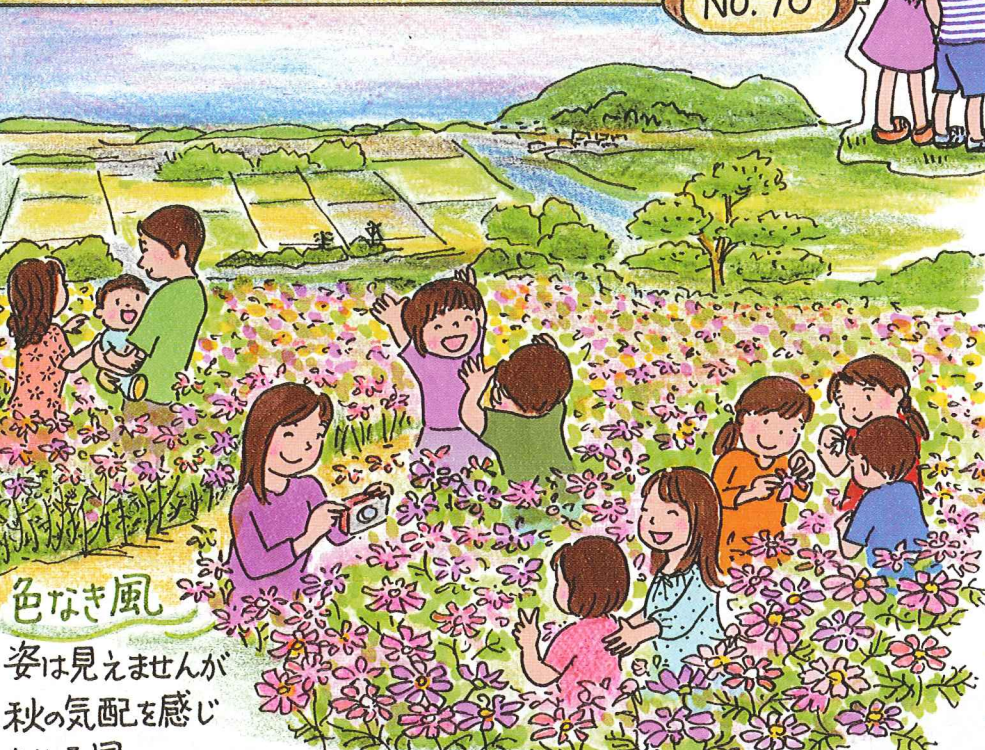


今回、「郷土料理コーナー」で紹介しました夏野菜の「にがごり」!!
今年我が社ではにがごりときゅうりの緑のカーテンが大活躍!夏の
強い日差しを遮り、随分暑さがやわらぎました。それに、
室内から見ると光で緑の葉っぱの濃淡がとてもきれいで、
癒されました。まだまだ昼間は残暑が厳しい日が続きます。
皆さん、体調を崩さないよう、お気をつけてください。(川水)



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 ながつき 9月〈長月〉 No.90



色なき風
姿は見えませんが
秋の気配を感じ
させる風。
平安時代に詠まれた
「吹き来れば身も
しみける秋の風
色なきものと思ひけるかな」
この句が色なき風の
名前の由来だそう
です。

秋分(9月23日頃)

春分と同じで昼と夜の
長さがほぼ同じになります。
秋分のあとは夜の時間が
長くなっていきます。

お月見は9月と10月に
2回(13夜と15夜)

今年3年目 新米 鹿児島県産 イクヒカリ

鹿児島県産イクヒカリは、コシヒカリと
同等の極良食味!炊き上がりも
ふっくらとしておいしいお米です。
冷めても粘りが強く、お弁当や
おにぎりにもぴったりです!

BG無洗米
●新米イクヒカリ

(税込)

2380円



普通米
●新米イクヒカリ

(税込)

2280円



朝も昼も夜も空を
見上げれば美しい色の
パノラマが広がっています!

あかつき 暁
太陽が出る前の
ほの暗いころ

あけぼの 曙
ほのぼのと夜が
明けるころ

あおぞら 青空
晴れの日の
青い空

ゆうやけ 夕焼け
日没のころ、西の
空が赤くなる現象

たそがれ 黄昏
夕暮れの
薄暗いころ

よい 宵
日が暮れて
間もないころ

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>