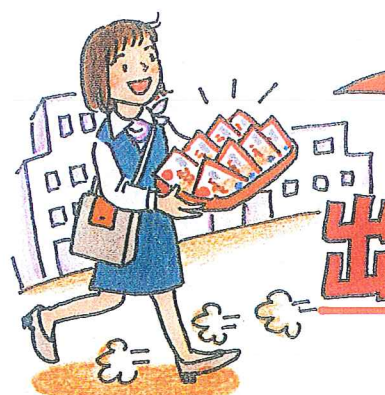




新商品 ほかほか 炊きたてご飯にまぜるだけ!

出張! 商品説明・研修・試食会!!

9月9日(月) JAグリーン鹿児島
吉田南女性部会



9月18日(水) おいどん市場与次郎館
利用者懇談会



9月21日(土) KTSの日 かがしま県民
交流センター



9月19日(木) 農協さんの共同購入担当者
研修会に行きました。新商品を説明し、
皆さんに試食してもらい「おいしい!」と、嬉しい
評価をいただきました。



具と米!
混ぜるだけ!
鹿児島県産
ふきはなみ
使用
BG無洗米と
具材の
お手軽セット!

新発売!

梅干し
ごぼう
きんぴら
きんぴら
きんぴら

だしまお散歩日和

山

天台八代の名僧といわれる成賀上人が中岳岩屋から阿弥陀尊像を現在の場所に移したといわれています。

「西岳神社」
「頂からの雄大な眺めは格別!」

冠岳三所権現のひとつ。かつて西岳を歩いた歌人、与謝野鉄幹が「風の中、枯れしすすきの原に入る冠岳の北側のみち」と詠んでいます。

れいほう かんむりだけ
霊峰冠岳 いちき串木野市
〔阿弥陀堂〕

阿弥陀様は西方浄土の仏様。「なむあみだぶつ」と念ずれば、死んだあと、極楽浄土に生まれると、いい伝えられているそうです。

いちき串木野市といえば「マグロラーメン」が有名ですね。また、春になると「串木野まぐろフェスティバル」が開催されます!! 毎年、冷凍マグロの販売は大人気!

かごしまの家庭料理

からだにやさしいお芋のポタージュ

秋はおいもがおいしい!

【作り方】
①さつまいもは皮をむいて小口切りにし、たまねぎ、にんじん、セロリはうす切りにします。
②お鍋にバターを溶かして①を炒め、水とブイオンを加えて、やわらかく煮ます。
③②をスープごとミキサーにかけ、牛乳を加えてひと煮立ちさせ、塩こしょうで味を調えます。④生クリームを加え器にそそぎ、パセリをちらして完成です!

【材料・4人分】
・さつまいも... 350g
・たまねぎ... 70g
・にんじん... 150g
・セロリ... 30g
・バター... 大さじ2
・生クリーム... 15g
・牛乳... 2カップ
・水... 2カップ
・ブイオン... 2個
・こしょう... 少々
・パセリのみじん切り 少々

保存
寒さに弱いので新聞紙に包んで冷暗所に。冷蔵庫はNG! でも、使いかけはラップに包んで冷蔵庫へ。早めに使ったほうが賢明です。

お米の保存

秋といえ、まだまだ暑い!! お米は早めに食べきましょう!

暑いところは苦手です。冷蔵庫の野菜室が気持ちいい! おねがいしま〜!

いただきものお米は早めに食べてね。1ヶ月以内に食べきるだけのお米を買いましょう。

お米のつぎ足しはやめましょう! 保存容器は洗ってよく乾かしてくださいね。お米の袋を床に直接置くのはやめましょう。

お米はとってもデリケート!!
温度、湿度、水気に気をつけてくださいね。

鹿児島県産・お米お届けの会

朗報! コメこめいと会員様
毎月お届けのお米と一緒に、下記の商品がご注文頂くと、
・(新商品)混ぜるだけご飯3種
・おこわ米(全8種)
・鹿児島県認証ヒノカリ玄米

めくいやんせコースをお届けしている会員様
11月より精米方法が甘み、旨みがアップするサイカ式精米法に変わります。おたのしみ!

平成25年版 11月スタート! コメこめいと会員様募集!

産地、栽培方法で選べる9コース!

※お申込みはフリーコール(0120-86-0464)またはホームページ(<http://www.kapr.co.jp>)で随時受付けております。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。