「お米お届けの会
コメっこめいと」会員様に感謝を込めてお知らせ！

皆さん、毎月お届けのお米と一緒の便で他の商品の追加コースを承っています！但し、お米ひと口お届け時に2コースまでとさせて頂きます。どうぞご利用くださいませ。
〈フリーコール〉0120-86-0464まで。

平成25年産版 お米お届けの会
コメっこめいと会員様 募集

追加コース

具っとう米シリーズ
鹿児島県産あきほなみ具材とBG無洗米のセット
- 梅ごはん
- ビビンバ
- チキンピラフ

各3袋入 ㊐1,200円(税込)

あったかいご飯に混ぜるだけ!!

「めぐいやんせコース」をお届けしている会員様へ！お知らせします♪

♦精米方法が「亜糊粉層」を残した美味で栄養価が高い「サイカ式精米法」に変わります。

亜糊粉層が残してある

ヌカと一緒に亜糊粉層が取れている

サイカ式精米法 / 従来の精米法

サイカ式精米法は洗米不要です
- カップはサイカ式専用カップをお使いください。

「味楽来コース」をお届けしている会員様へ！お知らせします♪

超軟水 櫻岳に変わります！
お米の炊飯に!! ふっくらとおいしく炊きあげます。飲用としてもおいしいお水です。

国産のBG無洗米と具材のセット。炊くだけ！カンタン!!
- 鹿児島産黒豚おこわ米
- 黒さつま鶏おこわ米

各3袋入 ㊐1,500円

- 山菜おこわ米
- 五目おこわ米
- じゃこおこわ米
- お赤飯
- パエリア

各3袋入 ㊐1,200円(税込)

買いおきをおすすめ！但し、賞味期限のチェックをよろしくお願いします。

- 鹿児島県認証 ヒノヒカリ玄米（2kg） 900円(税込)

※ご注文は「なんでもハガキ」、「お電話 0120-86-0464 頒布会担当者まで」FAXは(099)268-1238までお願いします。

お米の保存

お米は「生鮮食品」と同じです。早めに食べきってくださいね！

お米には適度な水分が含まれています。劣化がすすむとおいしさが損なわれてしまいます。

- 精米年月日から1ヶ月以内がおいしく食べられる目安です。（お米の袋に表示してあります。）
- お米は密閉容器に入れて冷蔵庫の野菜室で保存して下さい。

お知らせ

おこわ米の賞味期限表示について

現在、各おこわ米の賞味期限の表示は「年号」と「西暦」の2通りが記されており、大変分かりづらくなっています。今後は西暦表示のみに統一されますが、数か月は混在し、当分はお客様にご迷惑をおかけすることと存じます。

どうぞご理解とご協力の程、宜しくお願いいたします。

稲刈り体験交流会

10/(木)10 康正産業㈱グループの皆さん！

「ふぁみり庵はいから亭」「寿しまどか」でおなじみの康正産業グループの皆さんが、JA北さつまの方々ご協力のもと、稲刈りに関する一連の作業を体験されました。お仕事が「食」に携わる皆さんにとってはとても貴重な体験であると同時に自然を満喫！楽しい一日を過ごされました。

鉄道の日 2013 鹿児島中央駅100周年記念イベント開催！

10/12・13・14

100周年ありがとう！

私たちがイベントに参加したのは10月12日(土)。BG無洗米もち米を蒸して石臼と杵で餅つきを披露!! お目出たいイベントには餅つきは盛り上がります。できたてのおもちを「きなこもち」にして振舞いました。皆さんにも大好評!!長蛇の列ができました。

クリスマスのおもてなし ローストチキン

ポイント！2日間漬け込む

〈材料〉
- 鶏モモ肉 3本（骨付き）

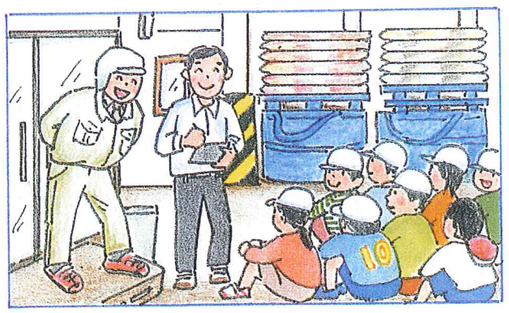
A
- しょうゆ（濃口）…100cc
- さとう……大さじ5
- 酒……50cc
- ナンプラー…小さじ2
- ニンニク・ショウガ…各1かけ
- ローリエ……1枚

- 粗びき黒こしょう…適量
- ふかしたじゃが芋…2個
- サラダ菜……適量

〈作り方〉
①ニンニク、ショウガはスライスし、Aを密封パックに入れて混ぜ、鶏肉を入れて閉じる。冷蔵庫で2日間漬け込む。②じゃが芋は丸ごとふかし、スライスする。③耐熱皿に②を並べ鶏肉を並べる。(皮目を上に)④190度のオーブン(中段)で40分ほど焼く。焦げそうならば途中からアルミホイルをかぶせる。粗びき黒こしょうをふり、サラダ菜を添えて完成♪（お好みでレモンを！）
※天板にオーブンシートを敷いて並べて焼いてもOKです。

鹿児島市立和田小学校の皆さん パールライス工場見学にようこそ!!

皆さ～ん、ごはんパワーでがんばってね！

去る10月25日(金)鹿児島市立和田小学校3年生の生徒さんと先生方総勢143名の皆さんが研修にいらっしゃいました。

皆さんはとっても勉強熱心!! パールライスからも宿題を出しました。それは、「自分でお米(ご飯)を炊いて、お父さんや、お母さんに食べてもらうこと」です。結果報告は先生にお願いしました。楽しみに待ってます!