

2013 新商品ラインナップ

アミノ酸などの旨み成分たっぷり! 黒さつま鶏にBG無洗米(国産)を合わせた本格おこわ!

●黒さつま鶏おこわ米

香り豊かなパエリアの素とBG無洗米のセット。浸水せずそのまま炊くだけ!

●パエリア(復刻版)

潮の香り漂うちりめん貝とBG無洗米のセット!

●じゃこおこわ米

●真珠伝説 (BG無洗米)

専用カップをお使い下さい。口みが2つ!

真珠伝説は「サイカ式精米法」

旨みや栄養成分がまった「垂糊粉層」だけを残す最新の精米技術です。

2013 9/18 おかげさまで大人気商品に!! あったかごはんに混ぜるだけ!

●ビビンバ

●チキンピラフ

●梅ごはん

混ぜるだけごはんシリーズ!

●お米は「あきほなみ」を使用。

●お茶わん約3杯分(各2~3人分)

●お米の空袋でお水が計量できるように印がついているので便利(専用カップも計りも使いません。)

食べられませんか? BG無洗米と一緒にいる脱酸素剤は、必ず取り除いて下さいね。

※上記商品はいずれもネット、または鹿児島パルライズ取扱店にて販売しています。

BG無洗米もち米Q&A

海や川を汚さないから、環境にやさしい!!

Q. BG無洗米のもち米は本当に洗わなくていいのですか? 水につけるのはどれくらいですか?

A. BG無洗米はヌカのくっつき性質をうまく利用してヌカでヌカを取り除いていますので袋を開けてそのまま使ってください。

水につけるのは 冬場は目安として 炊く前に1時間、蒸す場合は最低3時間です。

冷たい水に手をつけなくていいからうれしい!!

お米に十分水を吸わせます。

サイカ式精米法 (BG無洗米)

のお米はいかがですか?

●「めぐいやんせコース」をお選びの「コメこめいと」会員様より(薩摩川内市M様)

「11月はサイカ式精米法で伊佐米のあきほなみ、そのうえ新米!!」なのでとても楽しみにしていました。なんと、期待どおりの結果! とてもおいしいごはんに感激しました。いつも美味しいのですが、今回はとびきりでした。来月も楽しみです。」

「追加コース」おかげさまで大好評!

「コメこめいと」会員様! どうぞご利用ください。

毎月お届けのお米の便で「追加コース」の商品を一緒にお届けいたします。(ひと口2コースまでご利用できます。)

県とう米シリーズ ●梅ごはん ●3個入 (税込) 1,200円

鹿児島県産あきほなみ 貝材とBG無洗米のセット ●ビビンバ ●チキンピラフ

鹿児島県認証 ヒノヒカリ玄米 2kg (税込) 900円

国産のBG無洗米と貝材のセット ●鹿児島県産黒豚おこわ米 ●山菜おこわ米 ●お赤飯 ●五目おこわ米 ●パエリア ●黒さつま鶏おこわ米 ●じゃこおこわ米 ●3袋入 (税込) 1,500円 ●3袋入 (税込) 1,200円

おいどん市場 特設 ミニ田んぼ あきほなみ 収穫〜精米

▲稲刈り後の掛干し作業

▲脱穀・精米作業

去る10月22日 鹿児島市やなぎの保育園の皆さんは、「おいどん市場」内のミニ田んぼで稲刈りを体験し、刈った稲の掛け干し作業を行いました。今回、(11月17日)その稲を脱穀・精米して粒の大きいきれいなあきほなみのお米が完成! おいどん市場にお買物中のお客様にもお手伝い頂きました。「皆様ありがとうございました!」「関係者の皆様、お疲れさまでした!」

「お米屋さんの紅白切り餅」でいろいろ作ってみました!

砂糖いらすずで 焼き餅によく合います

ヒシク 極あまくち 専醬 (せんしょう)

これがあれば、いつでも焼餅の味付は最高! きれいなテリが出て、味もコクがあります。おいしいお餅に本格的なつけダレ! 最強コンビ!!

きんちゃくの中から ピンクのおもち♪

楽しい〜!

お鍋に! おでん、寄せ鍋など

おもち de ピザ!

おもちをうすくスライス(約2mm)

おもちがピザの生地になります

両面火を通して、ピザソース、具材、チーズをのせて焼きます