

ワクワク 新情報

新商品のご案内

3月1日(金) 新発売!

●銀しゃりだより 5kg 2,280円 ●BG無洗米 銀しゃりだより 5kg 2,380円 ●結びこしひかり 5kg 2,280円 ●BG無洗米 こしひかり 5kg 2,380円

黒豚おこわくん 海外(台湾)に行く!の巻

台湾商談会会場

「台湾商談会」で黒豚おこわくんのことを頼ってもらおう!

これ何? これ何? これは何? 新奇! 珍しい!

黒豚おこわくん 人気者だったね

元氣くんと黒豚おこわくん、台湾で争ったえをつかんで帰国 の途へ!! いつか台湾の人たちに知れもうれる日も近いかも!!

お米の製造工程[パルライス工場内]

張込ホッパーから玄米タンクへ

原料玄米を確認事項に添って低温倉庫から出庫し、張込ホッパーに投入します。入荷後、直に張込ホッパーに原料原米を投入する場合、決められた手順工程を経て作業を行います。

精米するためにはタンクに入れます

整理・整頓 清潔・清掃

30kgは手作業で張込ホッパーへ 600kgはフォークリフトで張込ホッパーへ フレコン (原料玄米600kg)



鹿児島パルライス工場見学へようこそ!

鹿児島市立吉田小学校の皆さん!

吉田小学校5年生の生徒さんと先生(計21名様)がパルライス工場見学にいらっしゃいました。

ようこそ!

子どもたちにはエアーシャワーは大ウケなんじゃよ。

エアーシャワーで体のホコリやゴミなどを落として工場内へ

工場見学後、「お米の研修」も行われました。お米マイスターの話、お米に関する質疑応答など。

皆さ~ん!またいらしてくださいね!

かごしまの郷土料理 いちご寒天

①いちごは皮をとり水気を拭いて約半分のいちごをつぶし、果汁をしぼる。

②鍋に寒天と分量の水を入れてまぜ、しばらくおいてから火にかける。

③②が溶けたらさとうを入れ①の果汁を加えてまぜる。火を止め少しありてから

④容器を水でぬらし、③を流し入れる。

⑤④が固まりかけたら残りのいちごを粒ずつ押し入るように入れ冷蔵庫で冷やす。

⑥⑤を適当に切り分けて器に盛って完成!

*写真はミントの葉を飾りました。