

お米の製造工程「パルライス工場内」を案内し村

普通精米とBG無洗米の精選工程

種類毎に玄米タンクに玄米を保管した後、普通精米とBG無洗米共通の精選工程に進みます。

コントロール精米機

玄米の表面を粒々摩擦方式と圧力コントロール機能によりきれいな白米に仕上げます。



白米石抜機

玄米の時点で除去されなかった石を完全に除去します。



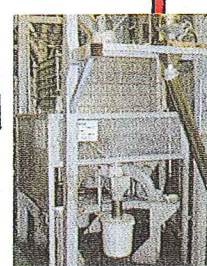
金属選別機



カラー選別機

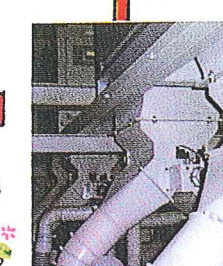


ロータリーシフター



白米中の砕けた米を除去し均一にします。

白米タンク



白米に混入した金属片を検出し、除去します。

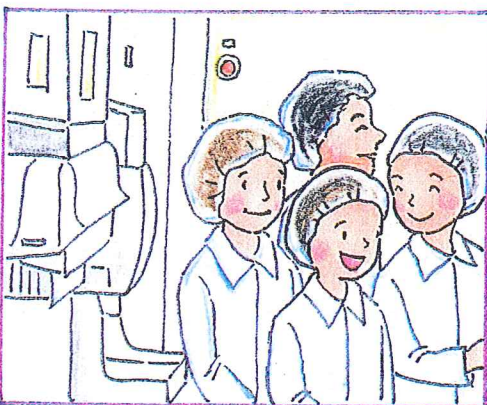
高性能センサーにより、色のついたお米やガラス、プラスチックなどを除去します。

今回は普通精米とBG無洗米それぞれの工程に進みますが、まずは普通精米の計量・包装・出荷工程です。

2013 新採用職員の皆様「パルライス工場見学」によろこ!

研修会の一環としてJAグループ関連施設の我が社に4月5日(金)、JA鹿児島県連新採用職員の皆様と、4月12日(金)、株式会社エコー鹿児島の新採用職員の皆様が工場見学にいらっしゃいました。

「若い皆さんのこれからの活躍に期待しています。頑張ってください!」



紹介します

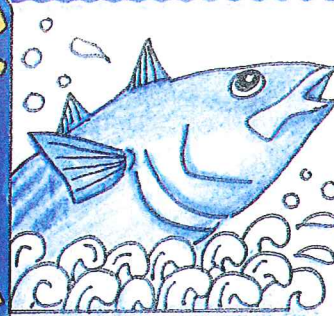
2013 新しい仲間が増えました! よろしくお願ひいたします!

生産製造部 製造課 中村 策

営業部 量販課 鮫島 久美子

総務部 品質管理課 蔭元 千穂

だごしまお散歩日和



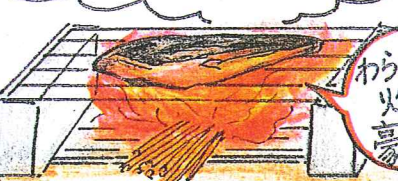
日本最南端カツオの町 枕崎

太陽と黒潮の恵みを受けた水産業と農業の盛んな町 枕崎! カツオの水揚げと、カツオ節の生産量は日本一!!



活き活き枕崎体験 枕崎お魚センター

わら焼カツオのタタキ



枕崎お魚センターでカツオの本場、枕崎ならではの体験ができます。(要予約)カツオのタタキはもちろん食べることもできますよ。

わらの強い火力で豪快に!

水揚げされたばかりの新鮮なお魚 直売所は大人気!



活気ある館内は 味遊魚の 楽しみいっぱい!! おすすめ!

カツオ節削り体験&茶節

削りたてのカツオ節+お味噌+お茶、を入れると「茶節」の完成! 疲れがとれますね~。

ジュブリー鹿児島皆さん! ごはん/パワーでファイト!



5月のホーム試合は下記のとおりです! 地元の皆さん、応援よろしくお願いします!

5/19(日) 薩摩川内市陸上競技場
5/26(日) 12:00キックオフ!

私たちはジュブリー鹿児島を応援します!

かごしまの郷土料理

黒豚とたけのこの炒め物

- ＜材料＞
- ・黒豚.....300g (酒、しょうゆ少々下味をつけたもの)
 - ・たけのこ.....300g (ゆがいたもの)
 - ・ごま油.....大さじ1
 - ・酒・みりん・しょうゆ 各大さじ1
 - ・塩 少々
 - ・すりごま.....適量



- ① たけのこはうす切りにしておきます。
- ② ごま油で黒豚を炒めてから たけのこを入れ、さらに炒めます。
- ③ ②にAを入れて炒めます。
- ④ 器に盛ってからすりごまをかけて完成!

豚肉とたけのこは 相性抜群! ごはんがすすむ おかずの定番!

※かつお顆粒だしを加えてもOKです。