

お米
新情報

新商品のご案内 6月1日新発売!

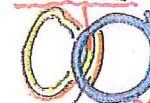
「真珠伝説」は「サイカ式精米法」

旨味や栄養成分のつまった「亜糊粉層」
だけを残す最新の精米技術です。

お米の基準は産地? 銘柄? これからは
「精米方法」にも注目してみてくださいね。

「真珠伝説」

亜糊粉層



サイカ式
専用カップ
があります。
凹みが2つ



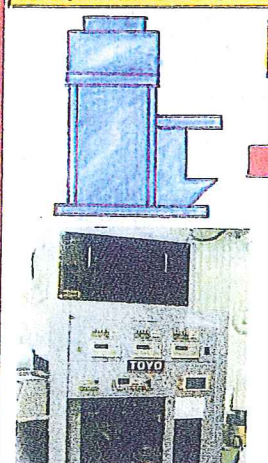
「サイカ式精米法」のお米はBG無洗米なので手軽でエコ!!

※表紙(P1)にも案内しています。

お米の製造工程「パルライス工場内」を案内します

普通精米の計量・包装・出荷工程。安全・安心・おいしいお米をお届けします!

自動計量包装機



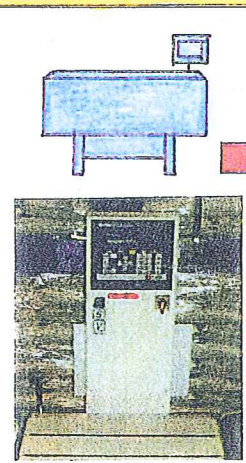
お米を自動的に計量
して袋詰めします。

金属検出機



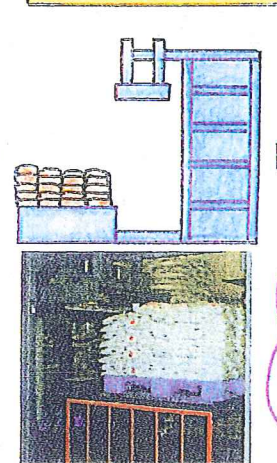
計量包装した製品の
金属混入を再チェック。

オートウイトチェッカー



製品が正確に計量
されているかをチェック。

自動積付機



プログラムによる積み付け
パターンに従って自動的に
パレットに積み上げます。

出荷



今回は
BG無洗米の
加工・精選工程
です。

夏場のお米の保存には 細心の注意を!!



虫に注意
カビにも注意
においにも気を付けてね

お米は冷蔵庫での
保存をおすすめします!

水気
雨の日
お米の購入時注意!
水ぬれ注意!

お米の床置き注意!

湿気
冷蔵庫のお米
出したらすぐに冷蔵庫へ!
結露に注意!

お米の保存
シンクの下扉はNG

熱気
お米の保存
キッチン注意!
家電製品や
コンロなどで
温度が上がります!!

かしまお散歩日和

野間岳



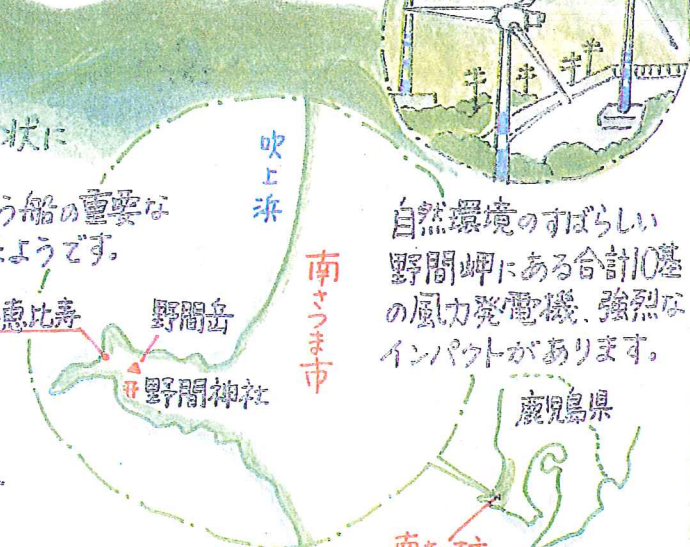
野間神社
ニニギノミコトコノハナ
サウヤヒメの他、3御祭神が
奉られています。

笠沙恵比寿「七福神市場」

旧「えびす市場」&「すんくじら庵」は完全改装され
物産館に生まれ変わっています。農産物、
海産物、水産物、各種加工品等豊富に
品揃え中! 楽しいですよ、皆さんもぜひ!

海ん幸も、山ん幸もずんばいあんど!
来んみやんせ!!

南さつま市笠沙



笠沙の中央に円錐状に
そびえる野間岳
古来、行き交う船の重要な
航路標だ、たようぞ。

自然環境のすばらしい
野間岬にある合計10基
の風力発電機、強烈な
インパクトがあります。

「笠沙恵比寿」の赤い宝石!?

祝解禁 ●タカエビ丼 旬の味
漁のできる間(4月中旬~6月末)
しか食べられない限定品!

ジュブリー鹿児島をもちつき大会で応援!



5月19日は雨!
でも、選手たちは
がんばりました!!
ジュブリー鹿児島の子どもたちも参加して、試合前の
「もちつき大会!!」ヨイショ!ヨイショ!のかけ声で
あつという間につきたおもちのでき上がり!
5月19日(日)薩摩川内市陸上競技場にて。
ジュブリー鹿児島の楽しいイベント!
・金芽米が当たる抽選会
・お米の即売会 など

かぎしまの郷土料理

本材料(4人分)
・かぼちゃ...400g
・たまねぎ...200g
・塩...小さじ2
ポイント
かぼちゃは熱い
うちにマリネ液に
つけると味がよ
くなります。
・酢...大さじ4
・オリーブオイル...大さじ4
・塩...小さじ1
・あらびき黒こしょう...少々

かぼちゃのマリネ

作り方 ① かぼちゃは種とわたを除き5mm
厚さの一口大に切る。約5分水にさらし、ザルに
あげて水気をきる。
② たまねぎはうすくスライスして塩をふり、しんなりしたら
水にさらし、水気を絞ってAにつける。
③ かぼちゃを耐熱皿の上にのせて、ふんわりとラップをかけ電子レンジ500Wで
5分加熱。水気をきって②に加え、なじませて完成!



新たまねぎが美味!