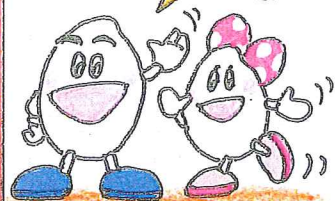


鹿児島県産新米 ヒノヒカリは

もうすぐ 皆様の食卓へ! おたのしみに~!

ヒノヒカリは九州を中心に西日本で広く栽培されている品種です。食味がよく、粘りも強くごはんになると、きれいなつやが出て、その輝きが美しいという見た目の特徴もあります。弊社では人気No.1のお米です。

生産者の皆さま~!
いつもおいしいお米を
ありがとうございます!



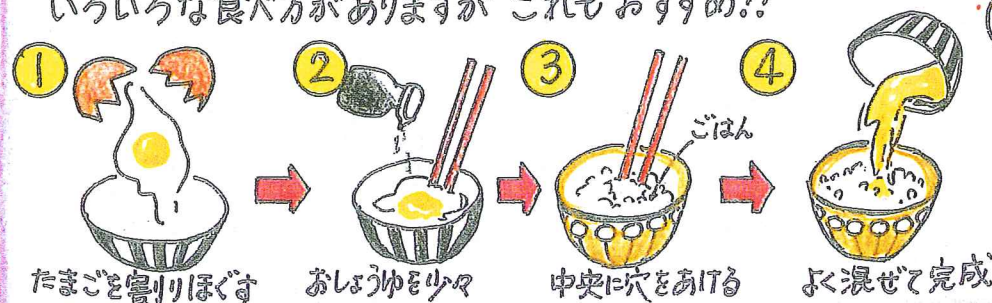
かごんまのお米は
うんまかど~!!



新米はそれだけでごちそう!

でも...ピカピカほかほかの新米のごはんに ひかり輝く黄金の卵黄、ぷるぷるの卵白! しょうゆをたらりとかけて一気に混ぜると「たまごかけごはん」好きにはたまらない至福のひとつきが広がります~!!

いろいろな食べ方がありますが これも おすすめ!!



10月30日は

「たまごかけごはんの日」って
ご存知でした? たかが
「たまごかけごはん」されど「たまご
かけごはん」ということで……

😊 直接ごはんに卵を割って
おしょうゆをかけるのもいい
けれど、あらかじめ混ぜた
卵液を注ぐのもおすすめ。
おいしいお米、おいしい卵、おいしい
しょうゆ、三拍子揃うと最高!!

かごしま
お散歩日和

秋に舞う
華が咲く

第63回 鹿児島市

おはら祭

第63回を迎える今年のおはら祭りは
鹿児島市制125周年・新生鹿児島市
10周年を記念して11月2日・3日に開催
されます。出場される方、観覧される方
今年のおはら祭りをみんなで盛り上げて
一緒に楽しみましょうね!

11/2(日) 3(月) 文化の日
(夜まつり) (本まつり)



鹿児島県産 あきほなみ(4年熟成米)が
おしゃれなイタリアンレストランでおいしい
リゾートに!
〈天文館グルメ通り〉

Il Ciproso (イルチプレッソ)

オーナーシェフと奥様は、長年イタリアに
在住。その後、出身地鹿児島で
イタリア料理のシェフとしての経験
を生かし、3年前にお店をオープン!!
本場の食材をはじめ、鹿児島の新鮮な
山の幸、海の幸にこだわった本格的イタリア料理の数々。
日頃見慣れた野菜やお魚たちがまるで魔法にかけ
られたかのような変身ぶりとそのおいしさに感激!!
「あきほなみ」のおいしいリゾート、おすすめです。

Il Ciproso 定休日(月・火) ランチ11:30~14:30 デイナー18:00~23:00 [要予約] TEL.(099) 222-1713
(ラストオーダー 13:30) (ラストオーダー 21:00) (〃(日) 20:30)

お米の保存

お米は生物。呼吸しています!……ですが、その呼吸によりお米の脂質
が酸化(老化)してしまいます。
従って、呼吸を抑制することこそが
お米の鮮度を保つことになります。

●湿度の低い涼しい場所で保存してください!

10月も
まだまだ
日中は暑い
ですから
お米の保存は
注意してくだ
さいね。

冷蔵庫は
野菜室が
ベスト!
但し、
密閉容器に入
れください。

取り出す際は結露に
注意。ぬれ手も注意!

乾燥と
臭い移り
に注意!

米びつに入れておく場合、
古いお米は使いきり。
内部はきれいに乾燥させ
てから新しいお米を入れて。

◆お米は早めに食べよう!
目安…冬→2ヶ月 夏→1ヶ月が限度
おいしい新米! お米の
パワーで元気いっぱい!