

今月のおすすめ品

HPショッピングで注文してね。
http://www.kapr.co.jp

平成26年産 **新米** あきほなみ 11/13日発売!



鹿児島県産
BG無洗米
●あきほなみ(5kg)
2,050円 (税別)

鹿児島県産
●あきほなみ(5kg)
1,950円 (税別)

平成26年産 **新米** ヒノヒカリ 10/29日発売!



鹿児島県産
BG無洗米
●ヒノヒカリ(5kg)
2,050円 (税別)

鹿児島県産
●ヒノヒカリ(5kg)
1,950円 (税別)

編集後記

11月はおいしい新米の季節!新米の炊きたてごはんをおにぎりにしたら、おかずなんていらなくらいですよね。ところで、皆さんは、ごはんの炊き方に何かこだわりがありますか?私は最近、炊飯する前にひと手間加えています。お米を浸水して炊飯器のスイッチを入れるとき、お米を底からひと混ぜします。お米が白く濁りますが水は捨てません。あくまでも混ぜるだけ。なぜそうするかというと、混ぜることで水が均一になり、炊きむらが出来にくい気がするからです。実際ごはんがおいしくなりますよ。今、NHKの朝のドラマでエリーさんがごはんを上手に炊けるようになりましたが、薪の時代は大変だ、たでしょうね。平成の私たちは、幸せですね。(税別)

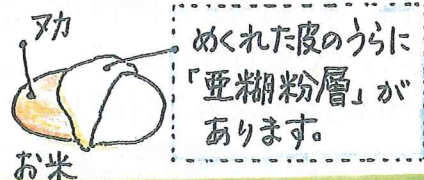


とがずに炊けて
環境への負担も軽減!

BG無洗米は自然の性質を利用した安心のBG精米製法を採用。米のうま味成分や水溶性の栄養素を逃さずおいしく炊けるお米です。しかも、とがずに炊けるので節水ができるだけでなく、河川や海に汚水を流さない「環境にやさしいお米」です。



旨みもあり、高栄養価な「亜糊粉層」を米粒の表面に残し、無洗米に仕上げた新しい精米法です。



11月に入ると県内のあちこちの紅葉が見ごろになってきます。霧島、大隅湖、曾木の滝、いむた池、などなど、紅葉、黄葉、その中に、常緑樹の緑もあって美しいですね。

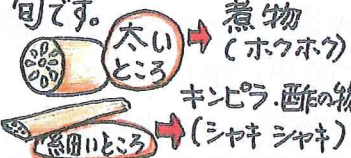


おにぎり通信

2014 11月 No.116

旬のやさしい れんこん

11月17日はれんこんの日。れんこんの穴は先を見通せて縁起がいい!!と、「おせち料理」でも活躍!ビタミンCや食物せんい、ポリフェノールが豊富で冬が旬です。



期間限定 お買得品! 11/11~12/29まで

こだわって作りました!
薩摩川内市の幻の在来種「溝下糯」(みぞしたもち)の遺伝子を引き継いだ「さつま雪もち」を使用しています。

お米屋さんの 紅白切り餅
(紅8個・白8個)
<4×2> <4×2>
588円 (税別)
鹿児島県産 さつま雪もち 100% ※通常価格667円(税別)



お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします!!

鹿児島パルライス株式会社
〒891-0122 鹿児島市南栄三丁目17番地1
TEL.(099)268-1234 FAX.(099)268-1238
<URL>http://www.kapr.co.jp