

平成26年産版

# JAのお米屋さん コメっこめいと

隔月でおまけもあるよ!

県内産のお米を定期的に自宅までお届けいたします!

BG無洗米 + サムカ式精米法 「おいしいお米」をお届けします!

## 新規会員さま 募集中!

## コースが2つになります!

お届け開始 平成26年 11月スタート

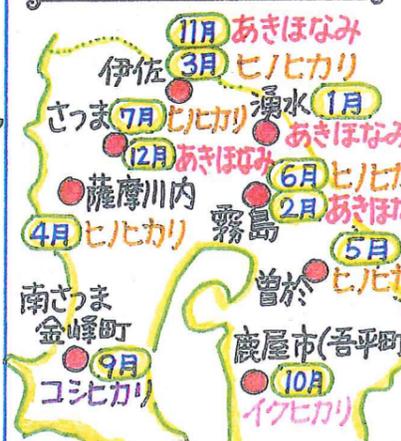
### お米お届けの会

皆様、いつもありがとうございます! 26年産版が例年通り11月に内容もリニューアルし、スタートいたしました。つきましては、「おいどんコース」「味楽来コース」と、おきコースが終了となりご利用の皆様には大変申し訳なく存じます。26年産のスタートは内容も充実し、2つのコースにさせていただきました。誠に勝手ではございますが、「めぐいやんせコース」と吟地米の「特別コース」のいずれかにご変更いただきたくお願いいたします。

この2つのコースは弊社が自信を持ってお届けできる商品であり、多くのお客様からご支持をいただいております。どうぞこれまで同様、おつき合いの程、よろしくお願いいたします。

コースの変更を希望される方、また、新規でお申し込みされた方、お電話お待ちしております。  
☎ 0120-86-0464  
までお願い致します。(税所)

### めぐいやんせコース



### 従来の人気のコース

使用原料の産地 銘柄を充実!  
鹿児島県内の優良地のお米を毎月お届けします。(夏の新米も楽しめます。)

お届け日 毎月10日または25日

- 7kg (3.5kg x 2袋)
  - 九州管内 3,500円
  - 九州管外 3,950円
- 3.5kg x 1袋
  - 九州管内 2,100円
  - 九州管外 2,550円

### コメっこめいと会員様

継続 → 自動更新(めぐいやんせコース)  
変更 中止 → お手数ですがお電話下さい。  
☎ 0120-86-0464

### 新登場

### 特別コース(吟地米)

お届け日 毎月20日

厳しい品質基準をクリア!! 生産者の顔が見えるお米1粒1粒にこだわった「厳選あきほなみ」が「吟地米」です。

### \*吟地米の品質基準\*

- 農産物の検査で1等のお米。
- 玄米タンパク含有量が6.5%以下のもの。
- ふるい目が1.85mm以上のもの。



- 5kg x 1袋
  - 九州管内 2,650円
  - 九州管外 3,100円

# 鹿児島県産新米ヒノヒカリ 産地ごとに生産!

県内産のヒノヒカリをご案内します!

さつま町 伊佐市 霧島市 薩摩川内市 曾於市

●ヒノヒカリは食味がよく粘りも強く、ごはんになるときれいなつやがでます♪

鹿児島のお米 ヒノヒカリ よろしくね!

## 新商品のご案内

今月は「コメっこめいと会員様」にお米と一緒に「プレゼント」! どうぞご試食ください。麦こうじ、米ぬか、塩だけで作った新しいタイプのみそ風「発酵調味料」です。肉・魚・野菜とも相性がよく、とても使いやすいので、いろいろ試してみてください。よろしければご感想をお寄せください。お待ちしております。

## 近日中に発売予定!!

みそ風 発酵調味料(仮)

ぬかの栄養がぎゅぎゅ詰まった発酵調味料です。おみそとして使ってもOK! 大豆を使っていないので「みそ風」です。

★ぬっても・焼いても・混ぜても・漬けても「おいしい」

プレーンヨーグルト(150g) + 生野菜(スティック)をつけて、どうぞ!

ヨーグルトに塩味は意外とよく合いますよ。ヨーグルトがちょっと苦手な方もおためしあれ!

① マヨネーズ(大さじ3) ② 発酵調味料(小さじ1) <目安> ①と②を混ぜるだけ。量は好みでどうぞ。

お肉やお魚に「塩こうじ」のような使い方もgood!

## お米の保存 外の気温は低くても冬の室温は暖房で上がっています!

米びつの結露もいやだな〜

冬は、リビングもキッチンも、部屋の温度は暖房で結構高いよ。

冬場も冷暗所で保存してね。冷蔵庫の野菜室ならまちがいないよ。密閉容器に入れてね。

お米はとってもデリケート! 温度・湿度・あとは水ぬれに注意してくださいね。