

鹿児島県産100%

「薩摩剣士隼人」新発売

「薩摩剣士隼人」の開発にあたって...

鹿児島のおいしいお米をもっと多くの方々にたくさん食べて欲しいという思いを込めて開発しました。地元のヒーロー薩摩剣士隼人とのコラボも実現！弊社独自のあらゆる技術を駆使した鹿児島県産100%のオリジナル商品が誕生しました。
[BG無洗米はサイカ式精米法を採用しています。(同ページ参照)]

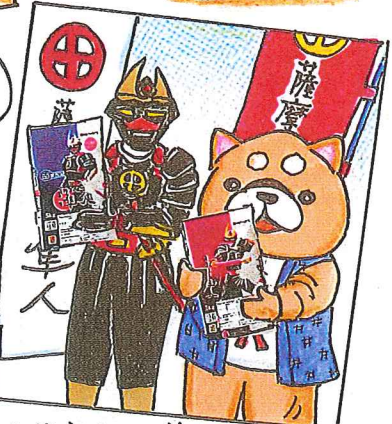
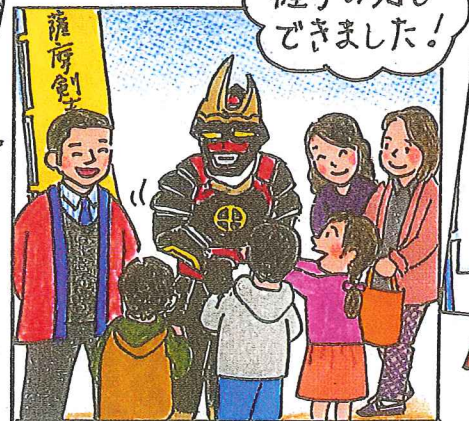
かごしまのお米100%

薩摩剣士隼人の魅力！
鹿児島のお米をデータ分析し、調整して一番おいしい状態に仕上げています！！



カゴシマのお米は うんまかど！

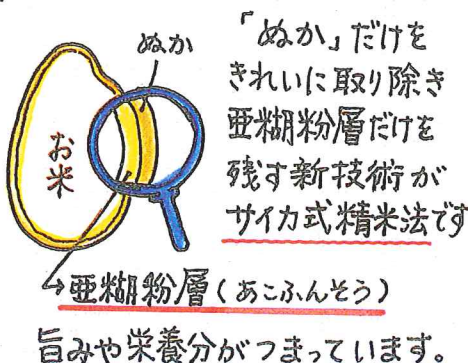
新春キャラバン企画(2014/11~13)のイベント会場ではたくさんの方々に来ていただき誠にありがとうございました。地元のヒーローたちとの写真撮影やガラポン抽選などおかげさまで大盛況でした。♡



▲薩摩剣士隼人と薩摩犬 ぶんぶん

BG無洗米 サイカ式精米法に注目！

お米を選ぶとき「産地」や「銘柄」の他に、これからは「精米方法」にも注目してみてください。精米の技術もどんどん進化しています。本来お米につまっている栄養成分や旨味を残すサイカ式精米法のお米で「健康維持」にもお役立てください。



サイカ式専用カップを用意！

↑凹みが2つ！
●お米のみをはかります！
お水は炊飯器の目盛りでいつものとおり！

かごしま お散歩日和

鹿児島県薩摩川内市 花・海・岩の甑島



就航日が楽しみ～♪

高速船 甑島 平成26年4月2日

川内駅 ↔ 川内港高速船ターミナル
川内港シャトルバス(大型電気バス)運行！

皆さん、春はぜひ美しい甑島へお出かけください！3月には楽しいイベントもあるそうです。詳しくはこちらまで！！

全長約45.7m 旅客定員 200名

薩摩川内市商工観光部へ(0996)23-5111(内線 4386)

かごしまの郷土料理 きらす(卯の花)

とっても低カロリーなおかずです♪

きらすはおからのこと
おからは大豆からお豆腐をつくる時に豆乳を絞った残りです。栄養がまだたっぷり残っています。優雅なことはでいいは 卯の花。庶民のことはでいいは「きらす」または「きらす」。

＜材料＞
●おから...100g
●にんじん...50g
●唐芋(さつま芋)...50g
●さつまあげ...30g
●にら...10g
●なたね油...大さじ1

※焦がさないように火がけんに注意し、ネバネバで炒めながら仕上げます。

＜作り方＞
① にんじん、唐芋、さつまあげは千切り、にらは小口切りにします。
② ①の唐芋は水につけてアクを抜き、水気をきって油で揚げます。(にらは除きます)
③ フライパンに油を熱し、①②をおからを入れて炒めます。Aの調味料を入れ最後に、にらを入れて完成です！

ポイント
おからは何回かに分けながら入れるとよく混ぜられます。

米びつの掃除は念入りに行いましょう！

●お米の継ぎ足しはNG！ 米びつの掃除のコツ！

毎回洗ってきれいに乾燥させてから新しいお米を入れてください。

四隅はとくに念入りに！
つまようじなどを使ってきれいにしましょう。

洗ったあとはしっかり乾燥！
新しいお米を入れたらふたをきっちり！！