

今月のおすすめ品 運動会のお弁当作りに

HPショッピングで注文してね。

<http://www.kapr.co.jp>



いかがでしょうか？

●おこわ米にすると他のおかず作りがカンタン!! 3商品ともBG無洗米2合と具材がセットになっています。(一緒に炊くだけです)

●鹿児島産黒豚おこわ米



600円

国産のお米と黒豚にこだわりました。旨味たっぷりの豚肉にBG無洗米を合わせた洗わずにそのまま炊くだけの手軽で美味しい本格おこわです。しっかりとした味付です。

●黒さつま鶏おこわ米



600円

国産のお米と新しいかごしまの黒「黒さつま鶏」にこだわりました。アミノ酸などの旨み成分を多く含んだ「黒さつま鶏」にBG無洗米を合わせた洗わずにそのまま炊くだけの手軽で美味しい本格おこわです。

●じゃこおこわ米



533円

潮の香り漂うちりめん、潮の香り漂うちりめん、BG無洗米を合わせた洗わずにそのまま炊くだけの手軽で美味しい本格おこわです。潮の香り漂うちりめん、潮の香り漂うちりめん、BG無洗米を合わせた洗わずにそのまま炊くだけの手軽で美味しい本格おこわです。

編集後記

9月になると少しずつ秋の気配が感じられるようになりますが、日中はまだまだ暑い日が続いています。皆様、お元気でお過ごしでしょうか。

さて、秋の代表選手「さつま芋」! 先月頃からすでにおいしいさつま芋が出回っています。今回、「かごしまの郷土料理」のコーナーで「がね」を紹介しましたが、かごしまの料理は地酒が多く使われていて、この「がね」もちょっと甘い味が特徴です。私も大好きで、たまに食べると子どもの頃を思い出して、懐かしくなります。

秋は「スポーツ」「読書」などいろいろですが何といても「食欲の秋」!! 皆様、「秋のおいしい話」を「何でもハガキ」でお寄せください。お待ちしております。(税所)

お客様に安全・安心・おいしいお米をお届けします!!

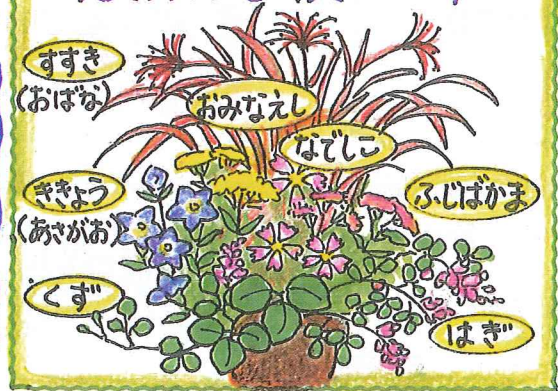


彼岸はぜ



大きく育つ秋から冬が旬。秋分の頃、型が大きく、口味がよくなるものを「彼岸はぜ」と呼ぶそうです。

見て楽しむ秋の七草



おにぎり通信

2014 ながつき 9月 No.114

彼岸花 (ひがなばな)

お彼岸の頃に咲く別名 曼珠沙華 (まんじゅしゃげ) は「天に咲く赤い花」という意味をもっています。きれいな花ですが、毒があるので注意が必要です。

田んぼや火田の土手に帯状に咲いて、いるのを見かけます。葉っぱはありません。

健康嗜好米! 毎日の元気のために!!

●ブルーベリーやぶどうで知られているアントシアニン(ポリフェノールの一部)が含まれた鹿児島県産の「さつま黒もち」です。

鹿児島県産黒米

●さつま黒もち(10g×20袋)



648円 (税別)

小袋(10g)タイプだから使い勝手がいいんじやよ

黒もちと一緒に浸漬します。(目安...1時間・いつものとおり炊いて下さい)

BG無洗米2合にそれぞれ黒粉の量を変えて炊いてみました!



さつま黒もち 1袋 2袋 3袋

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>