

夏の新米

鹿児島県の伝統工芸「薩摩系びな」が目印!

平成26年産 鹿児島県産

イクヒカリ 只今発売中!

新米

イクヒカリ 5kg

新米

BG無洗米 イクヒカリ 5kg

お弁当にもおすすめ!

「イクヒカリ」は、炊きたてはもちろん、冷めても粘り、柔らかさが長時間保持されるので、お弁当やおにぎり(●)に最高です。運動会、秋の行楽にどうぞ!

鹿児島県産 イクヒカリ(5kg) (税別)

1,741円

鹿児島県産 BG無洗米 イクヒカリ(5kg) (税別)

1,833円

BG無洗米専用カップをお使いください。

まだまだ暑さは続きます!

お米の容器はいつもきれいに!!

新しいお米を入れるときは密閉容器はきれいに洗って完全に乾燥させてからにしましょう。

● お米の継ぎ足しはやめましょう!

お米の保存に注意して!!

お米は買い置きせず1ヶ月くらいを目安に使いきりましょう!

お米は時間が経つにつれて劣化します。生鮮品と同じで鮮度はおいしさにつながります。

かごしまの郷土料理

鹿児島の味 がね

甘めの衣でお芋と野菜を揚げた郷土のおかずです。その形がカニ(●)に似ていることから「がね」と呼ばれています。(がね…かごしま弁で「カニ」)

〈作り方〉 ①千切りにしたお芋と野菜に衣を合わせ(●)を入れる。 ②天ぷらよりもかためめの衣になるように少々水で調節。 ③低い温度でゆっくり揚げる。最後に火を強くしてきつね色に仕上げます。

〈材料〉 ●さつま芋、野菜数種類(300gくらい) (すべて千切りにします) **〈調味料(●)〉** ① ② ③

〈衣〉 ●卵1個 ●小麦粉 ●もち米粉(60g) (20g) ●さとう…大さじ1 ●塩…少々 ●地酒…小さじ1 ●うすくちしょうゆ…小さじ1

かごしま お散歩日和

鹿児島県指定 無形民俗文化財

日本一の大綱!

全長365m、重さ6トン。開催当日の朝から数百人総出で「綱練り」を10時間かけて完成させます。

鹿児島県薩摩川内市 川内大綱引

2014年 9月22日(月) 雨天決行

今年で415年目

PM.7時 問田町国道3号線(太平橋通り)

薩摩川内市

おいしいお弁当 うれしいな~!

おこわ米のおにぎりは運動会にぴたり!

味がしっかりついているので子どもたちも「おいしい!!」と、大よろこび!

おにぎりか 8個できました

今年運動会もおこわ米 お弁当で決まり!!

おこわ米のおにぎりは作り方はカンタン。味はスペシャル! ぜひどうぞ~!

裏面にも案内しますのでごらんくださいませ。

● 黒豚おこわ米

● 黒さつま鶏おこわ米

● じゃこおこわ米

● お米は洗わずそのまま具と一緒に入れて炊くだけ! BG無洗米 具 水

● お米は、うるち米ともち米がおいしい炊き上がりの割合で混ぜてあります。(国産100%)

● 1袋の炊き上がりは、お茶わん約4杯分です。