

新商品のご案内

かんたん手間いらずシリーズ

鹿児島県産 こそん筍使用 たけのこおこわ米 具った米!

好評発売中!

鹿児島県は竹林面積日本一!
「たけのこおこわ米」はJA北さつま管内で収穫されたたけのこを使用しています。

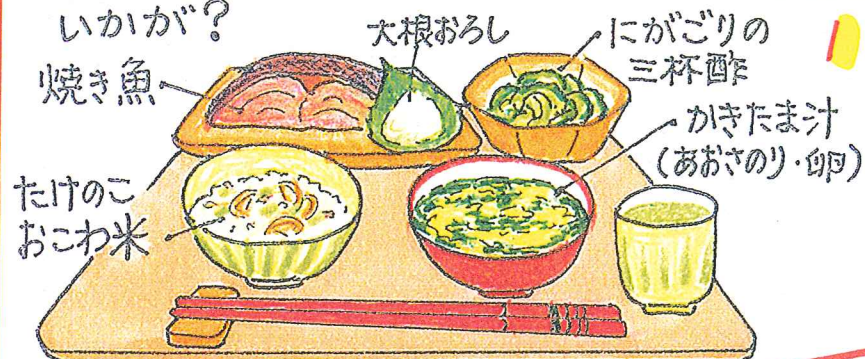
「たけのこおこわ米 ご膳」は
いかが?



- とが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。
- 食感も楽しい筍入り具材と
BG無洗米(2合分)がセット
になっています。

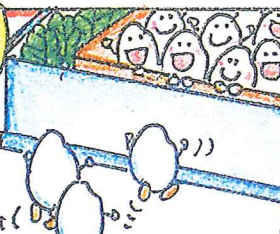
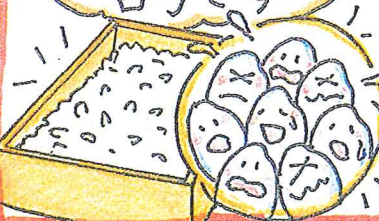
お茶わん 約4杯分!
(1杯約155gで計算)

「たけのこおこわ米」はお近くの
パルライス商品取扱い店でお買い
求めくださいませ。



お米のきもち

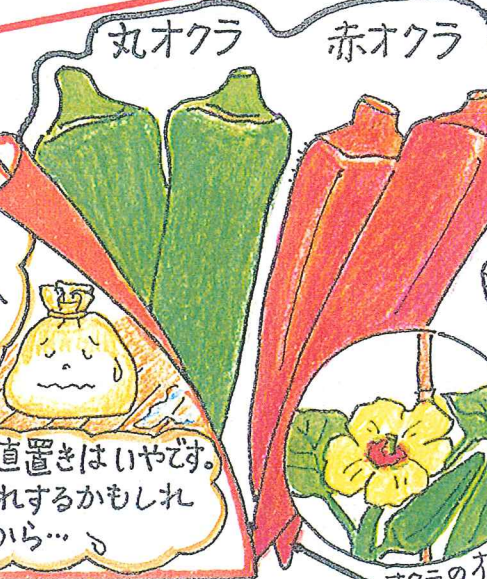
暑いところは
苦手です~



冷蔵庫の野菜
室がちょうどいい温度
なんです。密閉容器に入
れて、ふたはきっちりと閉
めてください。

夏場は1ヶ月以内に
食べきって!!

床に直置きはイヤです。
水ぬれするかもしれ
ないから...



DHA
EPAも!

相性のよい
食材

うなぎ [レチノール(ビタミンA)
タンパク質]
+
オクラ [ムチン、βカロテン
ビタミンB1]
||
疲労回復

うなぎは
ビタミンEも
豊富!

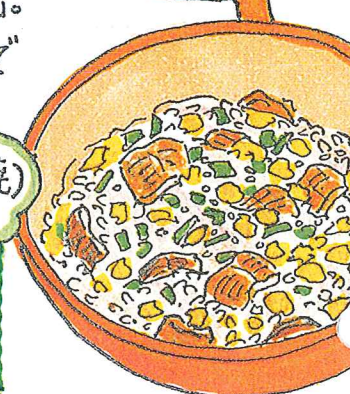
＜作り方＞

① いつもの水加減
【マイクス大さじ2】
↓
うなぎのタレを
入れて炊飯
のスイッチON。
BG無洗米(浸水30分)

② うなぎは
細切り A
●いり卵をつくる
●ミツバ(細切り)
●白ごまをいり

③ 炊飯器の
スイッチが上
がったら②の
うなぎを入れて
10分蒸らす。

④ ボウルにごはんを
入れ、お酢を混ぜ
Aを入れて完成!



夏に解消! うなぎずし

土用丑の日 7/24(金) 8/5(水)

夏のスタミナ補給といえば「土用のうなぎ」。
ごはんを蒲焼きのタレで炊き込んでおくだけで
1尾のうなぎでも立派なごちそうに早変わり!

＜材料＞

- BG無洗米...3カップ
- うなぎ蒲焼きのタレ大さじ2
- お酢...大さじ4
- ミツバ...適量
- いり白ごま...適量
- いり卵...適量

オクラパワーでスタミナアップ!

ネバネバ成分はすごい!
●タンパク質の消化、
吸収を助け胃腸の働き
を整えます。食物繊維が豊富

手に塩をつけ
シオクラをゴリゴリ
してからお鍋へ。

熱湯でさっとゆで
るとぬめりを生かして
おいしくいただけます。

夏バテ
予防も!



夏の新米 超早場米 種子島コシカリ

7月下旬に収穫予定の
日本一早い早期米コシカリ!
6月11日現在の稲の様子
です。順調に
育ってま~す!

夏の田んぼ 7月

- 水の管理 ●田んぼのガス抜き
 - 肥料を入れる ●病害虫を防ぐ
ための対策 ●中干しなど
- 生産者の方々は水不足、冷害、台風、
スズメやカラスなど、心配したらきり
がないほど大変です。