



鹿児島県産米頒布会 H.28.11月~H.29.10月まで **おいしいお米**を会員様の玄関まで毎月お届け致します!

コメこめいと

会員様へ

皆様、いつもご愛顧ありがとうございます。さて、最近の主食用米の生産量減少による玄米価格の上昇に伴い、今年度はお届け価格をやむを得ず値上げさせていただくこととなり、皆様には大変申し訳なく存じます。誠に勝手ではございますが何卒引き続きのご愛顧を心よりお願い申し上げます。

(産地ごとのおいさを味わう)

めぐいやんせコース

月ごとに鹿児島県内の優良産地のお米を楽しめるコースです。

お届け日
毎月10日頃
または
毎月25日頃



	7kg(3.5kg×2)	3.5kg×1
九州管内	3,600円	2,200円
九州管外	4,100円	2,700円

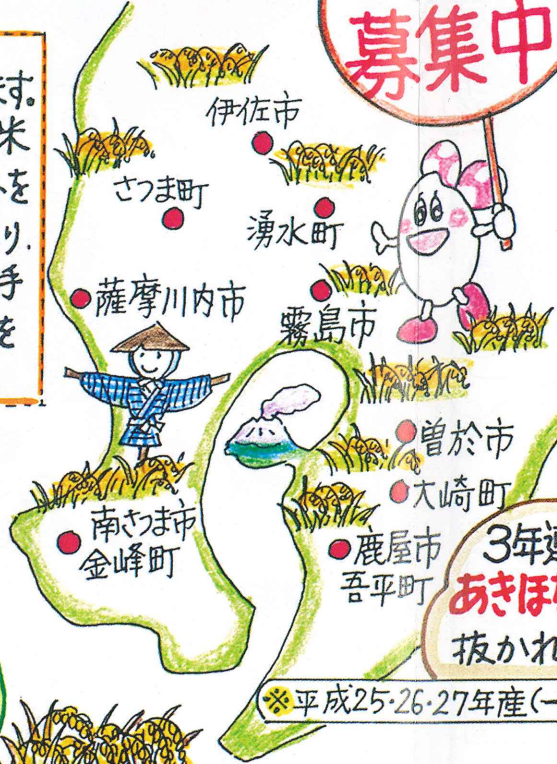
コメこめいと
会員様
募集中

コメこめいと会員様のお声

重いお米を買って持つのが
つらかったのですが、今は
とてもラクですよ

子どもたちには
JAの安全・安心の
お米を食べさせたい
ですね。届けてもらっ
て助かっています。

県外にいる娘と自分の
家の2か所に送ってもらっ
ています。娘も「鹿児島のお米は
おいしいね」と喜んで
います。



3年連続「特A」獲得の
あきほなみの中でも更に選り
抜かれた一等米です。

※平成25・26・27年産(一般財団法人日本穀物検定協会)

吟地米コース

厳しい基準をクリアしたお米
特選 **あきほなみ**

お届け日
毎月20日頃



	5kg×1
九州管内	2,700円
九州管外	3,200円

産地とおいさを厳選した2つのコース

11月	伊佐市(JA北さつま) あきほなみ	5月	曾於市(JAもお鹿児島) ヒノヒカリ
12月	さつま町(JA北さつま) あきほなみ	6月	霧島市(JAあいら) ヒノヒカリ
2017 1月	湧水町(JAあいら) あきほなみ	7月	さつま町(JA北さつま) ヒノヒカリ
2月	霧島市(JAあいら) あきほなみ	8月	南さつま市(金峰町)(JAさつま置) コシヒカリ
3月	伊佐市(JA北さつま) ヒノヒカリ	9月	鹿屋市(吾平町)(JA肝付吾平町) イクヒカリ
4月	薩摩川内市(JAさつま) ヒノヒカリ	10月	大崎町(JAもお鹿児島) なつほのか

※原料事情は産地が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

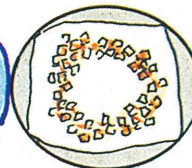


レンジを使うと
いつもの下ごしらえも
グーンとスピーディに!



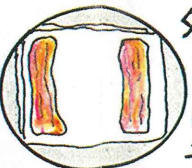
カリカリ・パリパリ! 冷凍保存!

クルトン 加熱 (2分30~40秒)



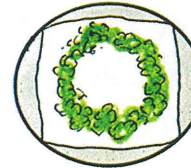
食パンを7~8mm角に
切り、オープン用シートを敷
いたタンテブルの真ん中を
あけて入れる。

カリカリパベコン 加熱 (50~60秒)



タンテブルにペーパータオルを
2枚敷き、パベコン2枚を両端に
のせ、ラップをかけずにレンジで
チンして表面の脂をふきとる。

ドライパセリ 加熱 (30秒につき4分)



葉先を摘み、ペーパータオルを
敷いたタンテブルに真ん中を
あけてのせる。ラップはかけ
ずにチン!

ふるさと自慢 全国に誇る「黒」ブランド かがしまの黒

鹿児島黒牛 飼養頭数 日本一
ぎめ細かな肉質が特徴!!

鹿児島黒牛の生産地は、
曾於、肝属、始良、薩摩、
大島など、県内各地で飼育
されています。

鹿児島黒豚 飼養頭数 日本一
さつまいもを
食べてるよ。

四肢、鼻先、尾端の6か所に
「六白」と呼ばれる白斑が
あります。

黒さつま鶏 黒牛・黒豚と
くれば、鶏も黒
でなくちゃ!!

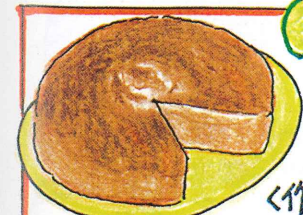
名古屋コーチンに負けてられ
ない!!と2011年から地鶏
の新品種で黒さつま鶏
が開発されました。



鹿児島県産
さつま黒もち
便利な
分包タイプ
(10g×20袋)

アントシアニン(ポリフェノールの一部)
が含まれた黒米です。いつもの
ご飯を炊くときに一緒に「さつま黒もち」
を入れて炊くと、ピンク色のきれいな
ご飯の完成です!

※他に黒酢・黒糖など鹿児島の特産品には「黒」がいっぱい!!



かがしまの味 ふくれ菓子

〈作り方〉①黒砂糖は牛乳と一緒に鍋に入れ
弱火で溶かし、冷ましておきます。
②薄力粉と重曹は目の細かいザルで
ボウルの中にふるい、①と溶いた卵と
Aを入れよく混ぜます。

- 〈材料〉
- 薄力粉.....250g
 - 重曹.....大さじ1
 - 黒砂糖.....250g
 - 牛乳.....200cc
 - 卵.....2個
 - A: ハチミツ...大さじ2
 - サラダ油...大さじ1
 - 酢.....大さじ2

よく混ぜる! これがポイント!!
③蒸し器を準備。水は多めに入れて
沸騰させ、②を型(20cmケーキ型)に
入れ、強火で40分蒸したら完成!



ふたには布巾
を巻き、水滴を
防ぎます

蒸し上がりの確認は、竹串を刺し
何もついてこなければOK!