

夏の新米 鹿児島県産 コシヒカリ

もうすぐ"皆様のもとへお届けいたしま〜す!!"

新米 一番乗りは種子島!!

6月15日(水)
種子島の田んぼでは稲は元気に生育中!!

稲の花をご存知ですか?

これが稲の花です

ご案内 新商品

気持ちを伝える贈り物、お土産
スポーツの景品などにぴったり!!

「ご飯のおともセット」
1,200円(税込)

「ご飯のおともセット」は、どなたにも喜ばれるセット内容となっています。いかがでしょうか? 詳しくは弊社までお気軽にお問い合わせくださいませ。

内容

- BG無洗米(あきほなみ)2合×2袋
- きざみ沢庵(しそ味・かつお味)各150g×2袋
- 緑茶お茶漬.....6g×5袋

※全て鹿児島県産です。

ちょっと耳より情報

卵焼きの冷凍保存

保水効果のある砂糖、水分の蒸発を防ぐマヨネーズと片栗粉のコーティング作用によって冷凍可能。解凍は冷凍室から冷蔵庫へ移し自然解凍。

材料

- 卵.....5個
- 砂糖・マヨネーズ.....各大さじ2
- 片栗粉・水.....各大さじ1
- 塩.....少々(お好みで)

作り方

① 材料を混ぜ合わせ、いつもの要領で焼いてください。

使用する分だけカット

稲は夏になると葉を増やすのをやめて穂を作りはじめます。葉のさやの間から穂が顔を出すと1日で全身が現れます。同時に穂の先の方から花が開きはじめ、大体7日ぐらいで全部が開き終わります。この間におしべの花粉が風に運ばれめしべにつきます。受粉が終わると、1か月ほどかけてかたい実ができていきます。

稲の開花は穂の上の方から始まります。

開きはじめてから2時間ほどでえいはおしべを外に残して再びとじます。

お米のクイズ

Q. 1本の稲穂からおよそ何粒のお米がとれるでしょうか?

① 約70粒 ② 約130粒 ③ 約200粒

6月号の答え ② 両方含まれている

お米が実るまで生産者の方々の心配はつきません。でも、今年も豊作! おいしい夏の新米をどうぞお楽しみに。

ふるさと自慢 2016 桜島火島祭り

2016 7月30日(土) 20:00 ~ 20:40

お祭りは17:30~ 桜島多目的広場に

会場間近から打ち上がる **迫力の花火**

夏の夜空に美しく煌めくレーザーショーと花火のコラボが見どころ!! また、花火のほかにも地域芸能や桜島火の島太鼓の演奏などステージイベントも充実!! 楽しみですね。

夏の時短料理

にがうりのかば焼き

調理時間 約12分

材料 (2人分)

- にがうり.....1/4本
- 溶き卵.....1/2個分
- 揚げ油.....適量
- だし汁.....小さじ1
- 濃口しょうゆ.....大さじ1/2
- 砂糖.....小さじ1/3
- みりん.....小さじ1

作り方

① にがうりは1cmくらいの輪切りにします。(かたい種は取り除きわたはつけたまま)

② ①を溶き卵にくぐらせ中火の揚げ油で卵がきつね色に色づく程度に揚げます。

③ ②を熱いうちにAを合わせたものを一切れずつからめて取り上げます。

ポイント

にがうりを溶き卵にくぐらせるときは、にがうりのへこんだ部分にすくい入れるようにたっぷりつけるのがコツ。

お弁当のおかずにもおすすめ!