

たわわタウン谷山 おいどん市場内

# 結び屋

**今月のいち押し**

3月号掲載の「あみちゃん家の鶏半ボーラーは  
結び屋新メニュー「鶏飯むすび」として  
商品化決定!! 鹿児島南高校生との  
コラボ商品を結び屋風にアレンジして販売中!

**新メニュー 鶏飯むすび**  
中サイズ 160円(スープはありません)

まだあと2つ  
新メニューが  
あるよ♪  
「具とう味シリーズ」の新商品2アイテムを  
結び屋でも販売します!!

**新メニュー 中華おこわ  
さつまいもおこわ**  
小… 90円  
中… 130円  
大… 150円

お待ち下さい  
お待ち下さい

今日はおこわシリーズ含め  
3品をご紹介します。これからも  
どんどん新商品をご提案して  
いきます。どうぞお楽しみに♪

[店長:深江] (鹿児島県北産)

**精米** 4年連続特A獲得「あきほなみ」  
店頭精米販売しています!

五つ星お米マイスター  
オリジナルブレンド

結び屋米  
販売しています!

玄米・3分づき・5分づき・7分づき  
精白米など精米加減はお好みで。

県北産 特A あきほなみ  
北海道産 特A ゆめぴりか

献立づくりのヒント 「5つの基本味」で献立上手に!

献立を決めるときのヒントになるのが  
**5つの基本味!!**

「5つの基本味」とは?

**①甘味** エネルギーの源  
さとうひちみつごはん芋類豆腐牛乳など

**②塩味** ミネラルの供給  
塩・しょうゆ味噌・貝類肉・海藻など

**③酸味** 新陳代謝の促進  
酢・梅干し漬物・レモン・みかんなど

**④苦味** デトックス  
ピーマン・菜の花・緑茶・たけのこなど

**⑤旨味** アミノ酸の供給  
こんぶ出汁・かつお節など

あとがき

平成25年から4年連続、県北産の「あきほなみ」が「特A」を獲得しました。お米は長い年月をかけて品種改良を重ね、優れた品種が誕生しますが、「あきほなみ」もその例外ではありません。約10年間の歳月をかけて生まれた鹿児島が誇るお米です。冷めてもおいしい特長もあり、これから行楽のお弁当にも最適です。野山は春の花が満開です。春の陽気に誘われて出かけたいですね。(担当:中野)

ヒヤシンスが次々と咲きました!

クイズの答えです

①クワ ②カマ  
③スキ ④ハサミ



4月  
うい月

桜前線の基準はソメイヨシノ  
春になり稻(サ)の神様が里に降りてくる場所を座(クラ)といい、その場所を(サクラ)といいました。

葉と花が同時に開く山桜(ヤマザクラ)

櫻の開花は神様が降りて来ました!!  
やってきたその神様と一緒に祝いをお祝いするものが「お花見」という説も。

[URL] <http://www.kapr.co.jp>

鹿児島パールライス株式会社  
〒891-0122 鹿児島市南栄三丁目17番地1  
TEL. 099-268-1234 FAX 099-268-1238