

食味ランキング

平成25年産～28年産

4年連続 特A 獲得!

(財)日本穀物検定協会

鹿児島県産〔県北産〕

あきほなみ



今年も「鹿児島県産あきほなみ」(県北産)が4年連続で「特A」を獲得しました。「あきほなみ」は、平成11年から20年の10年間をかけて、鹿児島農業開発総合センターにより開発されました。鹿児島の気候風土に適した、まさに「県民米あきほなみ」は、鹿児島県オリジナルの品種です。発売以来、多くの方々に支持されています。

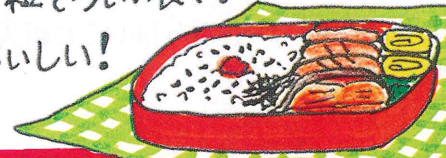


あきほなみ がおいしい

5つの 特長

1. 強い粘りとほどよい硬さ!
2. 甘みと旨みのある食味!
3. 際立つ粒の大きさ!
4. 輝く白さと粒ぞろいの良さ!
5. 冷めてもおいしい!

お弁当にも最適!!



鹿児島市 平川動物公園

大人も子どもも楽しめる♪ 動物公園へ出かけませんか?



こどもまつり 開催! 4月22日～5月7日まで 楽しいイベントがいっぱい! 今から楽しみ～♪

お米の耳よりニュース

2017.4月1日～6月30日まで

「金芽米」&「金芽ロウカット玄米」を対象に

お米と健康 アンケートキャンペーン

〈東洋ライス〉実施中

おいくてヘルシー!!

「金芽米」(5kg・2kg)

手にも 環境にもやさしい! BG無洗米!!



※詳しくはパルライス取扱店にて。対象商品をご購入しアンケートに答えることで参加できるクローズドキャンペーンです。東洋ライスより、毎月100名様(合計300名様)に1万円分のクオカード進呈!!

白米感覚で食べる玄米 金芽ロウカット玄米



金芽ロウカット玄米とは? 新技術で玄米表面の糠(ロウ)層を均等に除去(カット)することで、玄米の(ロウ)層のデメリットを払拭した新しい玄米です。

BG無洗米 だから洗う手間なし

浸水は 1時間

炊飯器で炊く場合は 白米モードで

水加減 玄米 1:水 1.5

金芽ロウカット玄米の栄養成分 (※白米と比較) 食物繊維 約7倍 ビタミンB1 約4.5倍 ビタミンE 約14倍



漢字クイズ Q. 何と読むでしょうか。 ヒント(道具です)

- ① 鋤 ② 鎌 ③ 鋤 ④ 鋏

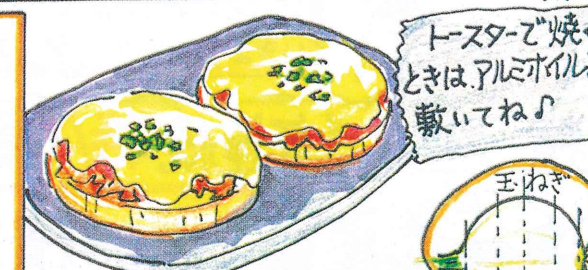
旬の ごちそう

焼き玉ねぎ

新玉ねぎのおいしい季節!

サラダなど生もおいしいですが、焼くとシャキッとした爽やかさと甘みが最高!!

- 〈材料〉(2人分)
・新玉ねぎ 大1個
・ツナ 1缶
・マヨネーズ 適量
・塩、こしょう 適量
・とろけるチーズ お好み量
・パセリ 少々



〈作り方〉①玉ねぎは輪切りにします。ツナ缶の油を切り、マヨネーズで和えておきます。②油をひいたフライパンで玉ねぎ両面を焼き、塩こしょうをします。③②にツナマヨネーズをのせ、次にチーズをのせ、トースターで焼いて完成♪

トースターで焼くときは、アルミホイルを敷いてね!

