

お米 ニュース 好評発売中 鹿児島パルライス五ツ星お米マイスター監修

BG無洗米 プレミアム天恵米 [3kg]

約20合! 使いやすい

5年連続特A獲得

〈県北産〉

あきほなみ



使いみちいろいろ BG無洗米 あきほなみ

計量いらす だからとても 便利!!

BG無洗米

あきほなみ

県北産

2合

1合

JAのお米屋さん

防災

備えあれば憂いなし!!

備蓄用にも ぜひどうぞ。

アウトドア・贈答にも ↑ どうぞ!! (2合×5袋)

あさり豆腐

お鍋に 水3カップ、昆布 5g、酒大さじ3、薄口しょうゆ大さじ1½、みりん小さじを 合わせ 殻つきあさり400g、8等分に切った 豆腐1丁を加えて 煮ます。貝の口が 開いたら生姜汁 少々とねぎを散らします。

ポイント

あさりの塩味に よって、薄口しょうゆ の量は加減 してください。 ※調味料の量は 目安です。

あさはりと 殻をこすり合わせて 洗った後、海水程度の 塩水につけて砂を ばかせます。

プレミアム天恵米 は 鹿児島パルライス 五ツ星お米マイスター監修のいちおしブレンド米!

★ゆめぴりか〈北海道産〉★なつほのか〈鹿児島県産〉 ★あきほなみ〈鹿児島県産〉

3種類のブレンド米

3つのこだわり

ブレンド技術

社内基準により その時々が一番 美味しいブレンド 内容で提供

精米技術

- BG無洗米で 美味しい!
- 環境にやさしい
- 経済的

品質管理

- 入荷検査、 出荷検査を クリア!

プレミアム天恵米は ほどよい粘りと、 まるやかな旨みで 後味あっさり 冷めてもおいしい!

お弁当や おむすびにも よく合います!

プレミアム天恵米のお弁当を どうぞお召し上がりくださいませ

松栄軒

鹿児島中央駅

川内駅

出水駅

各駅で 販売中!

お弁当はごはんのおいさが一番!

お弁当の食材にはこだわりを持っています。 中でもプレミアム天恵米はもちもちして 冷めてもおいしい!!「松栄軒」のお弁当は 季節が感じられる味わい深いお弁当です。

行楽のおともに 春満開弁当

いかがですか? 「すべて食べて頂ける お弁当」です!

ご注文、お問い合わせはホームページを ごらんください。 <http://www.shoeiken.com>

鹿児島県産 いちご

さがほのか

さつまおとめ

出荷は6月 下旬からです

果実がしっかりと 歯ごたえがあり、鮮紅色で 甘み強いのが特徴 です。

形が整っています。 赤味が強く、味や 色つやも良く酸味が 少ないいちごです。

いちご10粒で一日のビタミンCを補給!

ヘタは緑色が濃く 乾いていないものを。

つぶつぶの部分が 果実。赤いところは 花托という台の ようなものです。

つぶつぶがくっきりとし て赤い色が鮮やかで 傷のないものを。

ビタミンC、 葉酸・食物繊維 カリウム・カルシウム など、栄養豊富

抗菌作用のあるエラグ酸や 虫歯予防物質のキシトールも 含まれています。

いちごの保存

なるべく新鮮な うちに食べましょう

洗わずにラップに 包んで冷蔵庫の 野菜室で保存。

食べきれないときは

いちごのクイズ

Q. いちごは外国から入ってきました。 時代はいつでしょうか

① 奈良時代 ② 江戸時代 ③ 明治時代