

吟地米

になれるのは
厳しい基準をクリア
したごく一部のお米だけ!

5年連続
特A獲得

県北産あきほなみの
一等米です♪

粒が大きい 食味が良い

匠泣かせの吟地米

お米の品質は、天候や病害虫にも左右されやすいのでこまめな見回りをしつつ丹精込めて作っていきます。しかし、

「吟地米」になれるのは厳しい基準をクリアしたごく一部のお米だけ。美味しさや生産の厳しさの面でもお米作りの匠を泣かせる一等米が「吟地米」なのです。

お米の耳より情報

BG無洗米は経済的

購入したお米は全てご飯に! 洗米が不要 水の節約 普通精米は約5%のロス!

BG無洗米はトータルで約105円お得!(お米5kgに)

こんにちは
田神さま~!



ユモラスな
始良市の
田神さま

BG無洗米もち米を使って

とろとろ 鶏ともち米の
スープ (サムゲタン風)

〈材料〉2人分

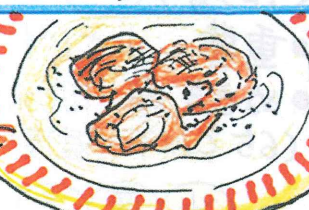
- BGもち米... 60g
- 鶏手羽先... 6本
- 生姜... 20g にんにく... 2片
- お酒... 100cc ● 水... 700cc
- 天然塩... 小さじ 1/2
- トッピング... 黒こしょう適量

5kgと1kgが
あります!!

〈下ごしらえ〉

- BGもち米は30分 浸水させます。
- 生姜は皮のまいうす切り、にんにくは皮をむきます。

寒い夜、
体があたたまり
ますよ!



② 煮えたら味見して塩で調整してください。トッピングの黒こしょうはお好みで。 (アレンジ)

- 白菜・大根・ネギをプラスしてもおいしいです。(水から入れて、とろとろに煮てくださいね)

〈作り方〉

- ① 厚手のお鍋に材料Aを入れ、沸騰したらあくを取り中火で約40分、もち米が柔らかくなるまで煮ます。



くらしの知恵



押入れの毛布は間に紙をはさんで重ねると便利! 「取り出しやすい!」 紙をはさんで置くと、すべりがよくなるので間の毛布も簡単に取り出せます。

先 元 → 国
先 元 → 国

西郷どん 大河ドラマ館

加治屋町に
と好評開館中!!

明治維新から150年「西郷どん大河ドラマ館」では「西郷どん」の世界観を体験できます。これまで40万人超の方が来館され大盛況!! ドラマで使用された小道具、豪華な衣裳(実物)など、見ごたえのある展示物多数。また衣裳(レプリカ)の試着など、体験モノも充実しています♪

館内の様子

プロローグ

西郷どんを演じる「鈴木亮平」さん等身大のパネルがお出迎え! 撮影OKで一気に盛り上がりました♪

大河ドラマ情報

- ストーリーや人物 相関図のパネル、来館した出演者の直筆サインなど展示。

西郷どんシアターは、

見どころ満載! 鹿児島ロケの映像を上映! ここでしか見られない撮影の裏舞台なども。

スタジオセットの再現!



西郷どんたち等身大のパネルと一緒に撮影もできます♪

人気NO.1 おみやげコーナーも充実!

- Tシャツ ● スウィーツ ● 焼酎 ● 雑貨 ● 器(錫・切子 ● 大河ドラマ館限定商品多数! ● 火山灰付き ● 弊社の商品です。

「西郷どん大河ドラマ館」
場所: 鹿児島市立病院跡地 (鹿児島市加治屋町20-1)
※詳しくはTEL.099-808-3153
「西郷どん大河ドラマ館まで」
「西郷どん大河ドラマ館」は年中無休で2019年1/4開館です。まだ間に合います。どうぞお越しください!
鹿児島市観光交流局 明治維新150年西郷どん推進室(漆島さん)