

具^{とろ}米!

常備おすすめ人気商品 おこわ米シリーズ!

鹿児島
パルティス

BG
無洗米

BG
無洗米

本格的な おこわ米の出来上がり!
お赤飯

お米・具材・お水を
炊飯器に入れて
炊くだけ。カンタン!



田んぼの様子 早期米が出穂期を迎えます!

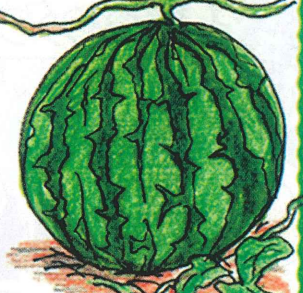
6月中旬頃～ 普通期米の田植えが始まります。

脳トレクイズ

Q. □で隠された共通する漢字1文字は何でしょう。

① □ 痛	② 私 □
③ □ 芸	④ 業 □

鹿児島県産
スイカ

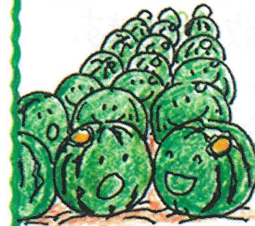


徳光スイカ〔山川〕

昔から「おいしさで定評のある徳光スイカは現在も根強い人気!!」

開聞岳のすそ野にあたる徳光地区一帯には火山噴出物が厚く堆積しているため、それがスイカの生育に最適!!

やごろうスイカ〔大隅〕



伝説の超巨人「弥五郎どん」にちなんで名付けられた「やごろうスイカ」は、糖度が11度以上、選果場では、ひと玉、ひと玉、検査員の手で品質チェックを行ってから出荷されます。



熟してきたら、ヘタの周辺がボコボコと波打ち、それが食べ頃の目安。シャリシャリとした食感が特徴です。



やごろうスイカは大玉で、実が締まってとても甘い!

残ったジャムを有効活用!

ジャム酢ドリンク

ジャムがビンにちょっと残ってませんか?

お酢はお好みの分量でどうぞ

お水や炭酸水・お湯・牛乳・豆乳などお好きなもので割って楽しんで下さい。



お酢をプラスして健康ドリンクに!! 夏を元気に過ごせそうです♪

※お砂糖は入れずジャムの甘さで加減。

Point

ジャム(いちご他、何でもOK) + お酢(又は黒酢) + A のいずれかを混ぜるだけでOK!