

夏の新米

鹿児島県産

コシヒカリ

近日発売

7月下旬には
夏の新米コシヒカリを皆様の食卓へ
お届けしま〜す! おたのしみに〜!!

贈り物にもいかがですか?

地元の子どもたちも
学校給食で楽しみに
しているよ〜!!

夏の新米 主な産地

- 種子島
- 金 峰
- 大 浦
- 笠 沙

今年も
いいお米が
穫れました♪
よかった!よかった!

良食味品種 コシヒカリ

- 九州で最も早く収穫される超早場米です。
- ※ 夏の新米コシヒカリは、県内各エコプ・パルライス取扱店で販売しています。
- ※ 鹿児島パルライスの商品は、インターネット または お電話から
ご注文いただけます。
- インターネット…鹿児島パルライス <http://www.kapr.co.jp>
- 電話……0120-86-0464 (9:00~17:00 [月~土]・日・祝休み)



Q. □ で隠された共通する漢字1文字は何でしょう。
① 弱 □ ② 空 □ ③ □ 絶 □ ④ □ 体

かごしま うまいもん 探訪

味噌・醤油製造

IN ぼたる醸造の巻

鹿児島市北部郊外にあるぼたる醸造さんは、
豊かな自然に囲まれたとても美しい所にあります。
5月にはぼたるが舞い、秋には黄金色に
輝く稲穂が辺り一面広がるそうです。

みそ しょうゆ こだわり 本醸造!
すべて手づくり

1996年創業。

自然を、伝統を大切に!
その想いはずっと変わりません。

こうじ 麹づくりが重要です!

原料は 大豆 裸麦 米 塩のみ。
添加物は 一切使いません。
仕込水は 裏山の湧き水。
昔ながらの 製法。
職人が 心を込めて 手づくりして います。

小城さんのワンポイントアドバイス
朝、おみそ汁を一杯! 胃が動き
食欲が出て、お昼ごはんが
おいしいですよ。

夏を乗りきるスタミナメニュー

鶏肉とキャベリの味噌炒め

- ＜材料 2人分＞
・とりもも肉…1枚
・キャベリ…3枚
・長ねぎ(4分) 1本
・にんにく(1片) 1片
・しょうが(1/2かけ) 1かけ
- ＜作り方＞
①とりもも肉は一口大に切り、軽く塩こしょうする。②キャベリはざく切り。
③フライパンにゴマ油を熱し①を入れ①を焼く。④③に②を加えて炒め⑤を絡めて完成。
- おススメ
・甘 酒
・甘酒ぷりん(各種)
・ぼたるみそ(麦)
・熟成麦みそ
- ※ ぼたる醸造のホームページを
ごらんください。

予告 イベント 情報

7月下旬~8月上旬

新米まつり 開催!

おいどん市場
与次郎館

楽しいイベントが盛り
だくさんです。
皆さん、お越しください!
お待ちしております!!

7/7(土) 8/7(日) 9:00~12:00

青空市&ギフトフェア

農協会館(鴨池新町)

ヒノヒカリ
マス売り

・おこわ米販売