

# かごしまのお米がうんまかどー!

平成30年産 夏の新米キャンペーン 抽選で 100名様に当たる

皆さん、鹿児島県産 夏の新米を買って 鹿児島黒牛・黒豚を 当ててくいやんせ!

BG無洗米にしたらラクして得して  
美味しいって言うことなし!!

### BG無洗米をおすすめする3つの理由

#### 理由1 美味しい

- 洗米時にそこなわれがちな「うまみ層」が残っているので美味しいごはんになります。
- 水溶性のビタミンB<sub>1</sub>やナイアシンが普通精米より、約1.7倍摂取できます。

#### 理由2 経済的

- 購入したお米は全てご飯になります。(普通精米は約5%のロス)
- 洗米不要なので水道代の節約!! (一般的に3合の洗米には約4.5lの水が必要です。)

#### 理由3 優しい

- 無洗米工場から汚水の原因となるとき汁は一切流しません。
- 無洗米工場で取り除いた肌ぬ力は「米の精」として有機質肥料や飼料などにリサイクルされます。



第11回全共鹿児島黒牛日本!  
鹿児島黒牛・黒豚  
ギフトカード5,000円分プレゼント

応募締切…平成30年9月20日(木) 消印有効

- お米の袋に貼ってある[応募券]をお手持ちのハガキに貼り記載事項を明記のうえ、応募ください。



※詳しくはお米袋のシールの内容をご確認ください。

Q. □で隠された共通する漢字1文字は何でしょう。  
①□母 ②□泥 ③□雨 ④□海

### トマトクリーミーリゾット

<材料> 2人分

- しめじ・ひらたけ各1/2パック
- ブロッコリー…60g
- 茶美豚ベーコン…2枚
- 玉ねぎ…1/2個
- オリーブ油…小さじ1
- 牛乳…1カップ
- 水…1.5カップ
- ごはん…200g
- 濃厚リコピントマトケチャップ…大さじ4
- ピザ用チーズ…30g
- 塩…小さじ1/2
- こしょう…適量
- 粉チーズ…適量



高リコピントマトを100%使用し、リコピンが2倍(カゴメトマトケチャップ比)。塩味をおさえてトマトの味わいを活かした濃厚なおいしさで、リコピンたっぷりトマトケチャップです。

鹿児島県霧島市  
隼人町小牧地区  
西郷どん 口ヶ地 小牧の棚田

ふるさと自慢

西郷どん 口ヶ地

こまき たなだ 小牧の棚田

大河ドラマ「西郷どん」第2話の口ヶ地!!  
錦江湾と桜島を望む高台にある絶景の棚田です。

### チームKAREN

かごしまごと  
売込隊



「チームKAREN」(JA鹿児島県  
経済連グループ女性営業チーム)は、鹿児島の

“食”を全国にPRしている「かごしままるごと売込隊」です。  
農畜産物の产地情報やレシピ提案など“食”に関する  
話題を提供しています。今回紹介する「トマトクリーミーリゾット」は、

KAGOME × チームKAREN のコラボレシピです♪

<作り方>

- しめじはいしづきを取ってばらし、ひらたけは食べやすい大きさに手で裂いておく。ベーコンは幅5mm、玉ねぎはうす切り、ブロッコリーは小房に分けておく。
- フライパンにオリーブ油を熱し①を炒める。
- ②に水を加えて野菜が柔らかくなるまで煮たら牛乳、濃厚リコピントマトケチャップ、塩、ごはんを入れ温まるまで加熱する。
- 火を止めて、ピザ用チーズを加え混ぜる。器に盛り付け、こしょう、粉チーズをちらして完成♪