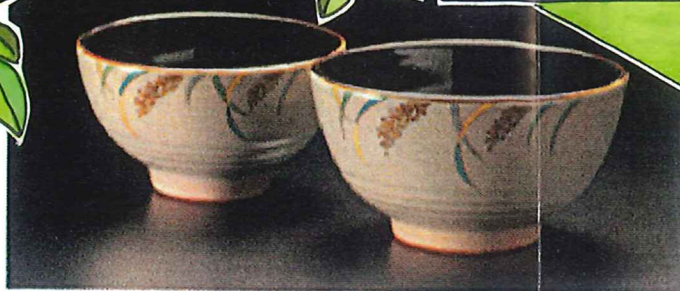
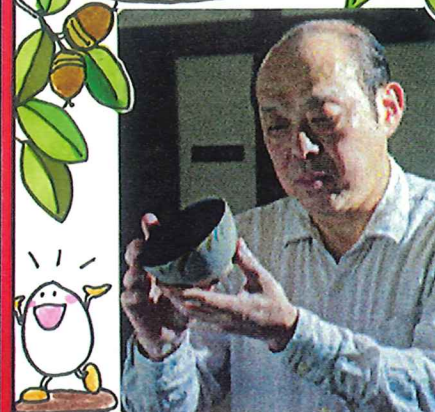


新米

BG無洗米キャンペーン

150名様に当たる!

皆さん、美味しいBG無洗米を食べてステキな飯碗をゲットしてね〜♪



鹿児島県日置市東市来町美山(旧苗代川)に窯元を置く薩摩焼の陶芸家の名跡。1999年に十五代 沈壽官を襲名されている。

薩摩焼十五代 沈壽官 監修

鹿児島パルライスオリジナル

黒薩摩日月飯碗ペアセット

BG無洗米をおすすめする3つの理由

① 美味しい

- 洗米時にそこなわれがちな「うまみ層」が残っているのが、美味しいごはんになります。栄養もしっかりとれます!
- 水溶性のビタミンBや鉄が普通精米より約**1.7倍!**

② 経済的

- 洗米不要のため、お米のロスがありません。(洗米する普通精米は約5%のロス)
 - **水道代の節約**になります。
- ＜例＞普通精米3合の洗米には約4.5ℓの水が必要ですが、BG無洗米は炊飯の水だけでOKです。

③ 環境にやさしい

- 工場から汚水の原因となるとぎ汁は一切発生しません!
- ヌカの特性を利用した精米製法による正真正銘**安全・安心**な無洗米。それが**BG無洗米!!**
- 寒い冬には大助かり! 手にもやさしい!!

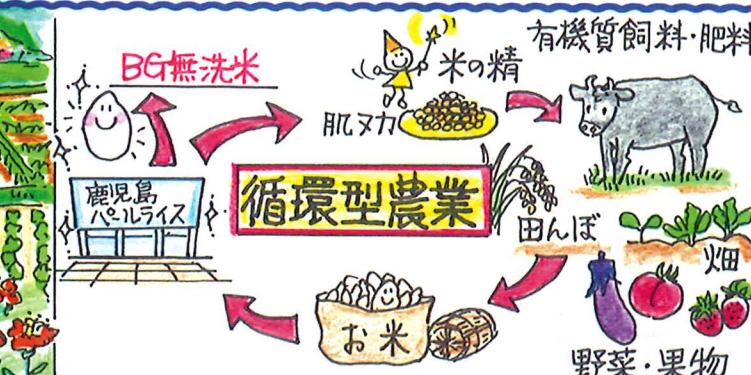


BG無洗米キャンペーン 応募方法は、こちら↓



対象商品に貼ってある応募券1枚を官製ハガキに貼ってご応募ください。詳しくはシール内容をご覧くださいませ。

＜応募締切＞ (火)
令和1年**12月10日** 消印有効
＜お問い合わせ＞0120-86-0464
(平日 9:00~17:00)



ピカチ

鍋物には欠かせない季節のお野菜として親しまれている春菊ですが、それだけではもったいない!

なんと、炒めもの、煮もの、毎朝のおみそ汁にも最高ですよ!

鹿児島県産の春菊は

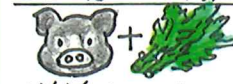
味 香り 深い緑色

が特徴です。

＜カンタンおすすめ料理＞

黒豚と春菊のおみそ汁

※黒豚と春菊は相性抜群!



栄養価の高い緑黄色野菜 **春菊**

◆油やたんぱく質で栄養効果アップ!

抗酸化力を持つカロテンは、体内でビタミンAにかわります。油やたんぱく質と一緒に摂ることで吸収率が高まり、栄養効果満点!

春菊のペースト

＜材料＞

- 春菊の葉……1束分
- 松の実……大さじ1
- パルメザンチーズ……大さじ3
- にんにく……1片
- エキストラバージンオリーブオイル……大さじ4
- 塩……少々



＜作り方＞

- ◆ 材料全てをミキサーにかけ、ペースト状にします。
- ※ バジルペーストと同様に使うことができます。

鹿児島県産 **しゅんぎく春菊**



私たちが作る春菊は香りが強く、小ぶりの中葉系の品種です。食べやすさと春菊らしさにこだわっています。

Point

- 黒豚は三枚肉を使う。
- おみそは煮立たせない。
- 春菊は火を止めてから入れる。

長持ちさせる保存方法



Q. りんご みかん なしを荷台に積んだトラックが急カーブで落としたのは何でしょうか?