

秋の味覚 鹿児島県産の新米! 10月中旬~11月上旬お届け

香り高い美味しい新米をお召し上がりください!

新米情報

食味ランキング 7年連続 鹿児島県産 新米 あきほなみ
特A 11月上旬頃登場!
令和1年度 おたのしみに♪

お米頒布会 コメこめいと
「めぐいやんせコース」
10月のお届けは大好評の
新米 なつほのかです。
ご堪能ください♪

「なつほのか」は大隅半島を中心に栽培されています。コシヒカリと同等以上の極良食味なお米です。

鹿児島県産 ヒノヒカリ

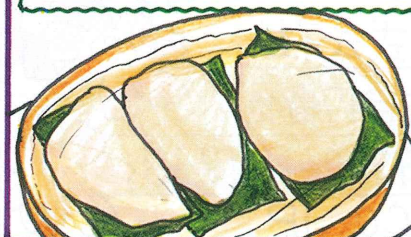
米粒はやや小粒で全体的に丸みを持ったお米です。食味が良く程よい粘りとモチモチ感、香り、甘みのバランスがとても良いお米です。

新米 鹿児島県産 ヒノヒカリ

新米 鹿児島県産 ヒノヒカリ

かんたん 昆布だしゆで鶏

- ＜材料＞
- 鶏ムネ肉 3枚(約850g)
 - 水 2L
 - 酒 100ml
 - だし昆布 25g
 - 塩 適量



＜作り方＞

- 鶏肉の両面に塩をふり30分おき表面の水気を紙タオルでふきとる。
- 鍋に①とAを入れ強火にかける。煮立ってアクが出てきたら、いねいにすくい取り、アクがおさまったら弱火にして15分間煮る。
- 火が通ったら火を止めそのまま冷ます。

しっとり柔らかいゆで鶏はサラダやいろんな料理に展開できます。

ゆで鶏と薬味のサラダ



＜作り方＞

- 左記のゆで鶏を細かく裂く。または、細切りにする。(1枚)
- Aを長さや太さをそろえて細切りにする。(4cm)
- ①と②を混ぜ合わせBであえる。

- 【薬味】A
- 大葉 10枚
 - みょうが 3個
 - きゅうり 1本
 - たくあん 100g
 - しょうが 10g
 - 塩 こしょう 少々

- B
- ポン酢 大さじ2
 - ごま油 大さじ1
 - うすくちしょうゆ 大さじ1

ゆで鶏の保存

冷蔵

- ゆで汁ごと保存容器に入れ3日間

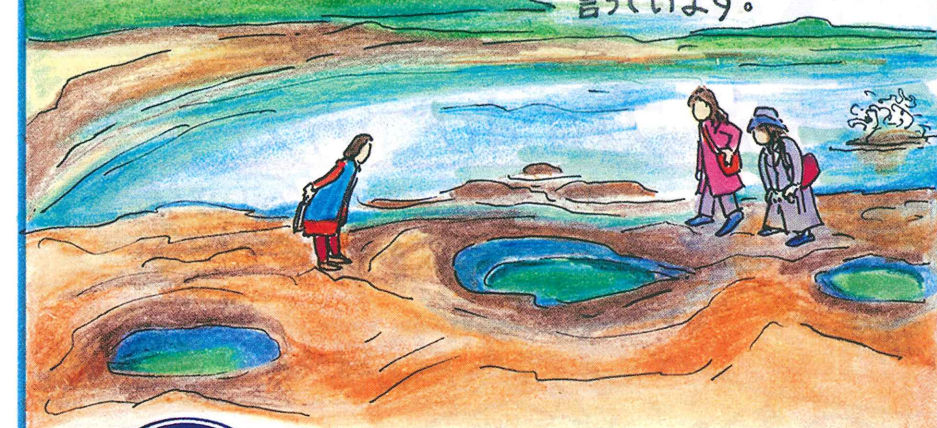
冷凍

- ゆで汁ごとジッパー付き保存袋に入れ約1か月間保存

※つけ汁はスープに使えます。

SDGsとは?

「持続可能な開発目標」のことで、地球上の誰一人として取り残さないことを誓っています。



BG無洗米を選ぶことで
あなたもSDGsに貢献しています!

水の節約で環境効果

BG無洗米は環境にやさしい
3カップのお米をとぐのに10Lのバケツ半分、約4.5Lの水を使います。
え〜っ! そんなに〜
1年間、毎日炊くと、なんと! 2Lのペットボトル 828本分の水を節約!

水質汚染の防止
環境に配慮することは、私たちの重要な役割です。
(財)日本土壌協会がBG無洗米を使用して調査したところ、たとえ1回洗っても汚濁物質はほとんど出ないことが認証されました。当然1回も洗わなければ汚濁物質濃度は0!

脳トレクイズ

Q. □に入る共通する漢字は何でしょう

① 玄 徳 □ 名 超
② 性 悪 □ 屋 異