

# SDGs

Sustainable Development Goals

[持続可能な開発目標]

「BG無洗米」によるとぎ汁公害及びCO<sub>2</sub>排出の削減活動が評価されました。

## 赤い色に秘められたあずきパワー!!

古来より日本では「赤色」には邪気を祓ったり災いを避けたりする力があるとされていました。

魔除けの意味を込めて祝いの席で赤飯がふるまわれるようになりました!

昔から赤飯は季節の節目に食べた行事食でした。

今もめでたい日やお祝い事に赤飯は欠かせません。

令和のいつでもカンタンお助けメニュー

「具つとう米シリーズ」の  
お赤飯

袋の中の材料とお水を加えて炊飯器で炊くだけです!!

発売からずっと人気NO.1です  
国産原料100%

### 人気の理由

- ・自然で上品な色あいでおいしい!
- ・いつでも食べたいときカンタンに炊ける
- ・あきのこないおいしさ!!

## あずきポリフェノール

お赤飯は、あずきとあずきの煮汁も摂れるので体に嬉しい成分をあますところなくいただけます。赤色のあずきポリフェノールは日常も摂りたい成分です。

### 朗報

コメっこめいと会員様のみおしらせ!

## 特別価格にてご案内!

「具つとう米シリーズ」会員様宅お届け価格  
お赤飯 350g 400円(税込)  
1袋

- ・7kgコースの会員様 2袋以上4袋まで梱包可能
- ・5kgコースの会員様 2袋梱包(1袋不可)
- ・3.5kgコースの会員様 2袋梱包(1袋不可)

ご注文はお届け日の2週間前までにメールでご注文ください。ケイタイ・PCからご登録のお名前・TEL・注文数を記載してください。たくさんのご注文お待ちしています。  
info@kapr.co.jp お問い合わせは0120-86-0464(担当:山脇児玉)



### 半端に残ったキャベツを救済!

## キャベツの甘酢漬け

- ① キャベツ(300g)は一口大に切り塩小さじ1をまぶして15分おく。  
長くおくと塩辛くなるので注意!
- ② ①は軽く水気を絞り、甘酢(酢大さじ4、砂糖大さじ2、うすくちしょうゆ大さじ1、赤唐辛子種(小豆または本)を入れ重しをして30分おいて完成♪

しょうがのすりおろしたものほんの少し入れてもOK!  
味がなんじんだ翌日もおいしい!  
(冷蔵庫で保存)

生産量日本一!

## そらまめ

長期にわたり販売できる理由  
リレー出荷が可能!



12月～4月

4月～5月



主な産地

## 指宿

主な産地

## 出水



そらまめは鮮度が命!

注目

一年を通していつも見かける野菜も特においしい時期があります!

ピク期 12月～4月



キャベツ

ピク期 3月～4月(じゃがいも)

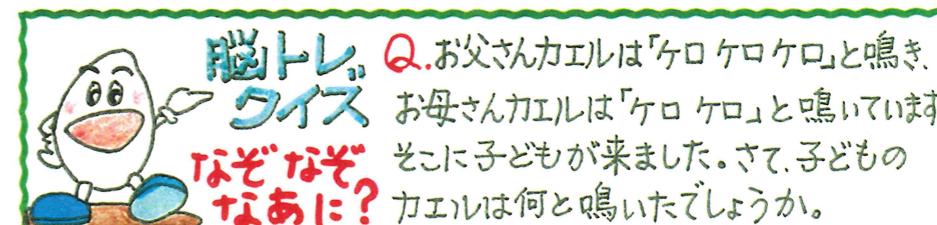


新ごぼう・サラダごぼう

大根

ピク期 3月～4月

ばれいしょ



Q.お父さんカエルは「ケロケロケロ」と鳴き、お母さんカエルは「ケロケロ」と鳴いています。そこに子どもがきました。さて、子どものカエルは何と鳴いたでしょうか。