



BG無洗米は便利な2合袋もあります

防災に備えて!



お米と水が大事です!

アウトドアには

必需品!水は炊飯用の分だけなので節約できるしお米も2合ずつになっているから量る手間も省けるので便利!

備えを兼ねて「あたら便利」!



- 脱酸素包装です!
- 賞味期限-----精米日から1年が目安です

お客様のお声

品質保持のための「脱酸素剤」は炊飯時に取り出して下さい



県外で働いている息子が時々食事を作っているというので2合袋を送ったらとてもよこびました。

ありがとうございますまた送って〜

カンタンだからホウにもできるよ



BG無洗米質問コーナー

Q. BG無洗米はちょっとだけお値段が高いイメージがあるのですが...

実はBG無洗米はお得がいっぱいあるんですよ。説明しま〜す!



A. お答えします!
普通の精白米は、例えば5kgから約0.1~0.15kgのヌカが出ます。BG無洗米は予めヌカをとった状態なのでまるまる食べられます。それにお米を洗う必要がないのでその手間が省けます。

年間なんと2Lのペットボトルで828本節約!

水も節約できて経済的です。また、とぎ汁を出さないから川や海を汚さず環境にとってもやさしいです。総合的に考えてBG無洗米はとてもお得で味もいいので人気をいただいています!!

スタミナチャンピオン ゴーヤと厚揚げのオイスターソース炒め

＜材料＞2人分

- ゴーヤ.....大1/2本
- 厚揚げ.....1枚
- ごま油.....小さじ1
- 酒.....大さじ1/2

＜作り方＞

- ①種とわたをとったゴーヤを5mm幅に切る。厚揚げは一口大に切る。(厚揚げはペーパータオルで余分な油をとる)
- ②フライパンを熱してごま油をなじませ厚揚げを2分程炒める。

●オイスターソース 大さじ1
●しょうゆ 小さじ1

旨味料は目安。お好みでどうぞ

③ゴーヤの色が鮮やかになったらAを加えてからめながらざっと炒めて完成♪

ゴーヤ(にがうり)の注目成分...モモルデシン
●モモルデシンは苦味成分
[胃液の分泌を促す][肝機能を高める]
[血糖値の改善]

新茶の季節

JAかごしま茶業株式会社
鹿児島ならではの風土を生かした

かごしま茶

メチル化カテキンで目や鼻の不快感を軽減!!

注目のお茶 ベにふうき緑茶

「ベにふうき緑茶」には抗アレルギー作用のある「メチル化カテキン」と呼ばれる成分が豊富に含まれていることがわかり注目されています。

「ベにふうき緑茶」は下記の店舗で販売中です!

- JA茶房さつま路
- Aコープ桜ヶ丘店
 - おいどん市場与次郎館内
 - おいどん市場谷山館内

ベにふうき緑茶朗報!

5月10日〜

「結び屋」でお買物をされた方に「ベにふうき緑茶」を先着10名様プレゼント!

●この「おむすび通信」を持参または「この情報を見た!」とお買物時にお伝えください。

おいしいお茶に「茶師」の存在!

品種によって味も香りも異なる茶葉の特質を活かし個性が際立った製品をつくる...。そのために欠かせないのが品種や産地の情報に精通した「茶師」の存在です。単一の茶葉では得ることのできない深い味と香りはかごしまのことを知り尽くした茶師のブレンドによって極上の銘茶が生まれます。

鹿児島県は荒茶産出額 全国第1位!(静岡県は2位)

Q. 〇に入る漢字は何でしょうか?

格 ↑ 児 ↑
力 ← 温 飼 木 教
↓ 験 不 保