

もちもち食感の本格おこわ米

国内産BG無洗米を使用

パールライス無洗米は、水はもちろん、一切の添加物を使用せず、ヌカの粘着力を利用して、お米の表面の肌ヌカを取り除いた安全・安心のBG精米製法です。

洗わずに炊ける「本格おこわ米」は、混ぜて炊くだけ！カンタンです♪

SDGs



お赤飯

香り豊かなあずきとふっくらと炊きあがったもち米をご堪能ください。
下ごしらえは水加減だけ。あずきの煮汁で炊き上げるから自然のやさしい色合い。全て国産原料使用!



五目おこわ米

豊富な具材のうまみが織りなす深い味わいを楽しめます。
鶏肉、人参、ごぼう、椎茸、たけのこ5種類の具材が入っており、彩りも良く、美味しい本格おこわです。



黒五目おこわ米

鶏がらと、かつお節のダブルスープでおいしく仕上げた黒五目おこわです。「城山ホテル鹿児島」監修のもと具材には県内の黒食材「黒さつま鶏」「さつま黒もち」を使用しています。



山菜おこわ米

香り、風味ともに豊かな山の幸と、もちりおこわが相性抜群です。
たけのこ、椎茸、きくらげ、平たけのこ、きくらげなどの山の幸たっぷり。独特の香りがふんわりとして、おこわに良く合います。



ひじきおこわ米

具材とだし汁のうまみがもちりおこわと良く合います。
カルシウムや鉄などのミネラルを含むひじきと相性抜群のだし汁で磯の香り漂う美味しい本格おこわです。

カンタン おこわ米・お赤飯の作り方

- 炊飯器にBG無洗米と具材と水と一緒に入れる。各商品パッケージの裏面に記載されている分量の水を入れる。(お米は約30分浸漬する)
- ①を軽くかき混ぜ、炊飯器のスイッチON!
- 炊き上がり後は、均等にほぐすとよりおいしく頂けます。



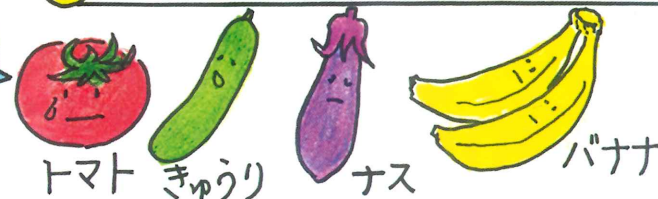
低温障害とエチレングスって?



野菜や果物を保存する際、気を付けたいのが低温障害とエチレングスの発生です。

① 低温障害を引き起こす野菜と果物

寒い所は苦手です。

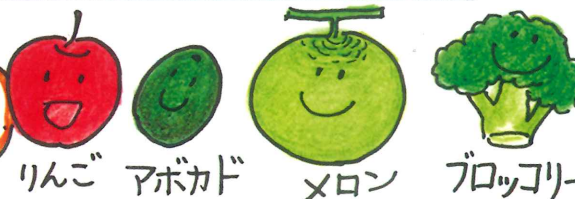


保存するなら…… 冷蔵庫 × 常温 ○ 野菜室 △

※但し、真夏は常温だと傷みやすいので野菜室へ、完熟したものも同様。

② エチレングスをよく出す野菜と果物

近くに置くと他の野菜の追熟老化を促します



保存するなら……



●エチレングスの放出によるまわりへの影響を防ぐため、ポリ袋の口をしっかりと閉める。



※エチレングスは収穫後も呼吸を続けている野菜や果物が出す成分のことです。



Q. 漢字クイズです。(今回は鳥の読み)
① 隼 ② 杜鵑 ③ 孔雀 ④ 梟 ⑤ 金糸雀 ⑥ 鷓鴣