

おいしいBG無洗米を食べて、どんどん応募しよう!

合計135名様にプレゼント!

カンタンらくらく!

使ってる? **BG無洗米 キャンペーン**

応募締切 令和4年 2月28日(月) 必着

鹿児島パルライズ

パールライス賞 T-fal 電気圧力鍋 (CY352AJP) **5名様**

BG無洗米賞 鹿児島黒牛 サーロイステーキ (200g×2枚) **30名様**

Wチャンス賞 BG無洗米あきほなみ2合 + 鹿児島バターチキンカレー **100名様**

MBCタレント 柴田多香子さん

BG無洗米キャンペーン

< 2月28(月)必着 >

どんどん応募してね!

プレゼントをゲットしてね

おこわ米キャンペーンも実施中です! 2月28(月)必着

おこわ米1袋に応募シール**1点**ついています

3点で一口応募できます!!

お赤飯は人気NO.1 あずきは北海道産!

お赤飯で"桜もち"を作ろう!

カンタンなのでおすすめ!

Point

- 赤飯の水を多くして おもちのように、やわらかく炊くのがコツ。
- 蒸らしが終わったら温いうちにすりこぎでついて、柔らかくします。

<材料>10個分

- お赤飯(1袋)
- あんこ(300g)市販
- さくら塩漬葉(市販)

- 炊飯ジャーにBGもち米、あずき、煮汁、水500ccを入れて約1時間浸漬後、スイッチON。
- 炊飯後、ラップにご飯を適量広げて、あんこをまるめてのせ、ご飯を寄せながらあんこを包み込んでまるめます。
- 形が整ったら桜の葉を付けて完成!

3月3日は 桃の節句 ひなまつり

女の子の健やかな成長を願って「おこわ米」でお祝いしましょう!

おこわ米(5種類)は全てBG無洗米を使用しています!

カンタンおこわ米

お米(BG無洗米)と具材と水を入れて炊飯器でふつうに炊くだけです。「失敗しらず」です。

桃の節句のおたのしみ

ひなあられ

- 赤...生命
- 白...大地
- 緑...木々

それぞれのエネルギーをいただくという意味があります

桃花酒

大人はお酒に桃の花びらを浮かべ子どもはジュースに花びらを

桃葉風呂

桃の葉を乾燥させて煮出し、お風呂に入れます。葉っぱも桃の花の香りがします。

おこわが2合から炊けるから便利よね

袋の中身は BG無洗米 具材

五目おこわ米

黒目おこわ米

山菜おこわ米

ひじきおこわ米

おすすめの常備菜 梅干しペースト

<作り方>

梅干しの種を取り除き包丁でたたきお酒少々をふりかけ混ぜ合わせたら広ロビンに入れ冷蔵庫へ。

梅干しは疲れた胃を元気にします!!

ごはんのおともに! おむすびに!

かつお節 きざみ白ごま 梅ペースト

マヨネーズを加え サラダのソースに

大根(千切り) シーチキン 梅ペースト

イカ刺し 青じそ(刻んだもの) 梅ペースト

バターを加え サンドイッチに

梅ペースト