

夏の新米

令和4年産
鹿児島県

コシヒカリ

九州で最も早く収穫
される超早場米です♪

近日発売

7月下旬には夏の新米コシヒカリを皆様の食卓へ
お届けいたします。おたのしみに!

主な産地

- 種子島 ●金峰 ●大浦
- 笠沙

ホームページにも
掲載いたしますので
どうぞご覧くださいね



夏の新米コシヒカリは県内JAエコー
パルライス取扱店で販売しています。
商品のご購入はインターネット、または
お電話からご注文いただけます。

鹿児島パルライス 検索 <http://www.kapr.co.jp>

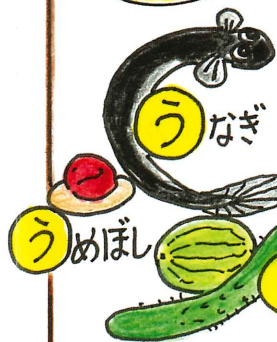
TEL. 0120-86-0464

(9:00~17:00 月~土) 日・祝日休み

2022 (土) (木)
土用の丑の日 7月23日・8月4日

「土用」とは、「季節の変わり目の約18日間」
のこと。本来は夏だけではなく、立春、立夏、
立秋、立冬の直前に年4回あります。

「丑の日」は、干支の十二支からきています。
夏にうなぎを食べる習慣は古くからあり
「夏の土用の丑の日」は う がつくものを
食べると、夏負けしないという言い伝えがあります。



お米パワーで夏をのりきってね〜

金芽 BG無洗米 ロウカット玄米



玄米表面のロウ層
を均等にカット!

白米のように手軽にふくらと
炊ける新しい玄米です。

★ カロリー……30%オフ

★ 糖質……32%オフ

好評販売中 鹿児島県産 BG無洗米 金芽あきほなみ



- 4.5kg
- 1.8kg

金芽と胚芽層を残した
栄養豊富美味しいお米です。



凹みが2つの金芽米専用カップを
使用してください。

普通の白米と
金芽米の比較

金芽米に
すると

カロリー
17%オフ

糖質
14%オフ

BG無洗米



凹みが1つのBG無洗米
専用カップを使用してください。



うまみ層 ●「うまみ層」が
残っているからおいしい。

●とぎ汁を出さないから
水溶性の栄養成分もとれる。

普通精白米



●通常の計量カップを使い
やさしく洗米していつもの
水加減で炊いてください。

からだがうれしい食べ合わせ

うなぎ + こまつな

●レチノール……免疫力アップ!
●たんぱく質……細胞を丈夫にする!
●βカロテン……抗酸化作用
●ビタミンC……

豊富な栄養源で

疲労回復

体力増強

うなぎの肝に
含まれるレチノール
うなぎ
身の約3倍

