



無洗米 きら星
山口県おこめ流通協議会
TEL.083-973-3235



無洗米 山口県産こしひかり
下関食糧株式会社
TEL.083-266-1131



無洗米 山口県産こしひかり
山口農協直販株式会社
TEL.083-988-0628



無洗米 ひのひかり
山口県食糧株式会社
TEL.083-922-1110



無洗米 こしひかり
瑞穂糧穀株式会社 TEL.083-922-1550



無洗米 ひのひかり



無洗米 こしひかり
周防食糧株式会社 TEL.0820-24-0330
※県産米を「無洗米」にする加工工程で沖縄海洋深層水を使用しています。



無洗米 ひとめぼれ



山口県産米を使った 無洗米^を 食べてみませんか?

Q 無洗米って何?

A 無洗米は、白米を作る精米工程を経た後に「無洗米加工」をして作られます。精米した白米の表面に残っている精米機では取りきれないヌカを、天然素材(タピオカ)や水などを使って取り除きます。だから、炊く前にお米をとき洗いの手間が省ける上、とき汁が出ないので環境にもやさしいお米なのです。



Q どうやって炊いたらおいしいの?

A 無洗米をおいしく炊くコツは、「少し多めの水加減」と「炊く前に必ず米を水に浸しておくこと」です。水加減は、白米より米1カップあたり5~10%程度多めにすること。また、炊く前に30~40分(冬は70~80分)水に浸けて、お米に水を十分含ませておくと美味しく炊けます。炊き上がった後に15分ほど蒸らすこともお忘れなく。



山口県産米を使った無洗米(商品)はこの他にもたくさんあります。詳しくは、各販売元にお問い合わせください。



山口県産 農産加工品

何かと気ぜわしい季節。ほっと息つくひとときに、山口県産のかんきつ類を使ったゼリーやマーマレードはいかがですか。素材は安心・安全の県産品。果実や果汁のおいしさをいかし、ていねいに作りました。暖かいお部屋で食べる冷たいゼリー。パンやヨーグルトに相性ぴったりのマーマレード。毎日の食卓に、年末年始のギフトに「やまぐちの味」をどうぞ。

1 山口みかんゼリー
甘みの多いみかん果汁のゼリーでたくさんの果肉を閉じ込めました。ボリュームもたっぷり。山口みかんのおいしさをお楽しみ下さい。

2 山口いよかんゼリー
ほどよい甘みとさわやかな風味が魅力のいよかんは実は山口県が原産。その果肉と果汁をふんだんに使い、食べ応えのあるゼリーに仕上げました。

3 甘夏みかんゼリー
さくさくとした大粒の果肉を果汁で作ったぷるぷるのゼリーでつつみました。甘夏みかん好きにおすすめです。

4 夏みかんマーマレード
秋の夏みかんをまるごと使ってマーマレードに仕立てました。ほのかな苦みと酸味も魅力です。トーストやヨーグルトにあわせてたっぷりどうぞ。

5 ブリッジオレンジマーマレード
昭和24年の発売以来愛されて続けてきたロングセラー。おなじみのパッケージの中に夏みかんとみかんのおいしさがつまっています。



これらの商品は販売協力店、コンビニ等でお買い求めいただけます。

県産原料使用加工品マークについて
右記の基準を満たした商品についています。
(1)加工に使用する原料は、すべて山口県産農畜産物及び正直やまぐち加工品であるもの(水及び調味料等は除く)。なお、原料と調味料等の区別は、使用許可申請書の記載内容について審査・判定する。
(2)日本農林規格法(JAS法)において、個別食品ごとの日本農林規格及び品質表示基準が定められている場合には、これに適合したものであること。

お問い合わせは・・・
山口農協直販株式会社(飲料課)
Tel.083-988-0627