

お米特集!!

日本人なら米!といっても今回は、特色豊かな外国産米中心のご案内。食感や香りは日本のお米とは全く異なり、主食としての使い方は勿論ですが、それぞれの特徴を活かして、サラダメニューやお米のデザートなど使い方・アイデア一つで新しい料理、メニューの可能性が広がります。当社ではそのほかにも、日本の最新技術を用いた無洗米や、純国産「おこげ」も取り揃えております。是非プラス1品のメニューにご活用ください!!

短粒種

ジャポニカ系のお米。日本米はこのタイプに含まれ、もっちり、ふっくらとした食感。地域ブランド化も進んでおり、海外での人気も高まっています。



中粒種

短粒種と比較し、長くて大きいジャポニカ系のお米。日本国内でも栽培されており、アメリカ国内の和食レストランなどアジア系の住人に人気のお米です。



長粒種

インディカ系の長くて大きいお米。水分が少ないので、パラパラとした食感。タイ米のジャスミンライスが代表的。



お米の世界代表!

ジャスミンライス (長粒種)

タイ米の最高品種!タイ料理店ではかかせないお米です。最近では高級中華料理店でも炒飯などでご使用いただくケースも増えています。非常に香り豊かで、特に女性に人気のお米です。



カルローズ (中粒種)

「カリフォルニアのバラ」と呼ばれる、米国産中粒種。スパイスカレーなどとの相性は抜群。日本米にはない軽い食感とアルデンテ感のある歯応えが、サラダやデザートなど、様々なメニューでご使用頂けます!“お米”の可能性を広げる商品となっています!



(C) USA Rice Federation, Japan Representative Office

バスマティライス (長粒種)

ヒンドゥー語で「香りの女王」と呼ばれる、香り豊かな長粒種。北インドやパキスタンで栽培されているお米。パラパラとした食感が特徴のお米です。



日本の技!こだわりの逸品!!

七庭本店 プレーンおこげ

国産のうるち米を使用した純国産おこげ。あんかけだけでなく、デザートなどにもオススメです。和食店舗などでも高い評価を受けています。これまでの「おこげ」の概念を打ち破る逸品です!



便利!人手不足!オペレーション軽減に!

無洗米 あらったくん イロ- (短粒種)



軽くすすぐだけで炊ける国産無洗米。「BG 精米製法」と言われる最新の技術で製造されているこのお米は従来の水を多く使って製造される無洗米ではなく、特殊な製法で、肌ぬかを精米からはがし取っているため、栄養分も美味しさも損われる事なくお届けできる商品です。



食で文化を、システムで未来を

アンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは **イーナイナーオール無料**

0120-171706

携帯電話からのご注文は

TEL: 072-641-8421

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1

e-mail: info@e-kyoei.co.jp

URL: http://www.e-kyoei.co.jp

編集後記

平成最後となる2018年の世相を漢字一字で表す「今年の漢字」に「災」が選ばれました。19万3214票の応募があり「災」が2万858票となっています。

北海道胆振東部地震、大阪府北部地震、島根県西部地震、西日本豪雨、台風21号、24号の直撃、記録的猛暑など、自然「災」害の脅威を痛感した一年で、「災」害の経験から全国的に防「災」意識が高まり、多くの人が自助共助の大切さを再認識した年だったことから票を集めました。

新しい年号となる来年の一字は予想もつきませんが、「災」い転じて「福」となす」となることを祈ります。