

米屋のひとりごと

毎度有難うございます

平成16年10月18日

第11号～2



石本米穀店

☎ 0242-22-2401

FAX 0242-22-2501

定休日 日曜日・盆・正月

新米 あいづ米

お待たせいたしました。十六年産「あいづ米」は例年より早いと思われた収穫時期に雨の日が多く、刈り取りが遅れた所が、刈り取りが遅れた所が、幸い平年作以上の予想となり安全安心・品質良好の品を新米セール（十月三十一日まで）として、お買い求めやすい価格設定での販売です。

十一月からは入札次第で価格変動が考えられますので、ご注文の際ご確認下さい。

今年台風の影響を受けて一部塩害も重なり、作況指数は前年割れとなり、地域により心配な情報が入っております。

一年一回の収穫は自然に翻弄されますが、それでも稲は頑張っています。

十五年産米は全国的な不作から六ヶ月ほど暴騰、その後ようやく平年並みとなり、心苦しさの中での販売でした。

毎度のお買い上げ感謝申し上げます。新米を玄米で購入し、家庭用精米機等をお使いの場合、収穫から二週間くらいは米が若いので、その間はあまり強く精米しないで下さい。

割れや食味低下の可能性が有ります。当店も精米には特に気を配っております。

投稿「わたしのひとりごと」

ごほんが大好き

「♪・ささにこがねがエーまたーアなりさがる・・・♪」と唄を口ずさみたくなる実りの秋。



今年も会津盆地の田んぼに、黄金色にかがやく稲穂の花が咲きました。

風が吹かれて揺れるようすは、まるでじゆうたんが波うっているようです。

ドライブの途中、車から降り遠くの会津磐梯山に「おいしいお米がとれそうです」と報告しました。

私はごほんが大好きです。だから田園風景をみると心が落ち着きます。

いつもたくさんさんの元気をもらっています。
* 十月初旬 **木実絵** *

新米炊飯注意

新米の含水率は約15%に調整してありますが乾燥具合により、米粒の外が硬く中心が軟らかい場合があります。

初回は普通の水加減、二回目からはお好みで炊飯、十一月からは米粒全体の水分が均一となり、さらに美味しい「あいづ米」となります。

一畳ギャラリー展示即売(店頭)

會津人の心

十二月 正月 干支・縁起物



荒井工芸所

榎伯養軒若松支店

今年の弁当は①あいづしんせんぐみ
②会津味めぐりが特に好評です。
お求めは直接のご注文か、会津若松駅キヨスク売店
でお買い求め下さい。



イベント会場へもお届けいたします。
出張パーティ
ーお祝い料理
理、ご法事料理
や年末年始にはおせち料理・おもてなし料理も承ります。

会津若松市東山町石山字院内1
(會津武家屋敷内)
☎0242(26)0894