

がんこおやじ

米屋のひとりごと

毎度有難うございます

平成17年1月5日

第12号



会津若松市扇町124

石本米穀店

☎ 0242-22-2401

FAX 0242-22-2501

定休日 日曜日・盆・正月

あけまして
おめでと
うござい
ます

本年も安全・安心・美味しさの「あいづ米」をお届けいたします。

よろしくお願
い
申
し
上
げ
ま
す。

会津は昨年未
よ
う
や
く
冬
景
色
と
な
り
ま
し
た。

正月は太陽の光
が眩しく雪を照ら
し出し、厳しい寒
さの中、心身とも
にあらたまり、す
がすがしく迎えました。

会津においてはこの雪と寒さが生活
の必需品で、素晴らしい農産物を生み出
してくれる原動力なのです。

ところで昨年の新潟中越地震は甚大
なる被害となり、被災者の皆様には心よ
りお見舞い申し上げます。

日本一といわれる「魚沼コシヒカリ」
の産地も直撃され、今年の生産はどうな
るのか、「魚沼コシヒカリ」に負けない
米作りをしてきた会津人にもショック
です。

魚沼・会津の切磋琢磨があったればこ
そ、今「あいづ米」も皆様に「ご支持をい
ただけているものと信じております。
一日も早い復旧を願っております。



米屋最大の欠点

残念ながら当店は田んぼは持つてい
ません。
米も作っていません。

このことは最大の欠点だと思つてお
ります。

作っているのは農家の皆さんです。
しかし皆様に自信を持って「あいづ
米」をお届けしています。

なぜそれができるのか、農家の皆さ
んにお得意様からのご提案・米屋の立
場で米作りをお願いしてるからです。
会津は幸いにも美味しい米が出来る
条件が揃っております。

そこに人の心・ぬくもりがあればよ
り良い「あいづ米」が出来ます。

時には農家の皆さんにとつて、きつ
い要望も出します。

米屋の欠点を克服するにはお得意様
と農家と米屋がひとつの考えで結ばれ
ることだと思つて実践しております。

冬の炊飯注意

寒い時期の炊飯は水に漬ける時間
にご注意下さい。

気温が低く米が締まって硬くなり、
水温も低く浸透に時間がかかります。
より美味しくいただくために2時間
の浸漬が目安となります。

(参考) 夏場は30分

一畳ギャラリー展示即売(店頭)

會津人の心

二月 三月 伝統 会津漆器



婚礼セット

小野寺漆器店

会津製麺工業株式会社

桜枝岐そば

でおなじみの
会津製麺から
平成十六年秋
に新商品が出
ました。

茹で汁まで
召し上がって
いただける美
味しさと健康
を考えた麵で
す。

ぜひご賞味
くださいませ
よう案内申し
上げます。

会津若松市高野町

中沼字東坂才甲628
☎0242(32)1646



2901 韃靼無塩蕎麦 3002 古代米無塩うどん 3001 古代米無塩そば

※ あいづ米や会津に関する「わたしのひとりごと」へのご投稿 (200字程度)お待ちしております 粗品を差し上げます