

米屋のひとりごと

毎度有難うございます

平成18年7月10日

第18号～2



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

「この夏も会津へキャンペーン」 極上の会津

カラ梅雨の六月から一転して、七月は不安定な梅雨空で始まりました。



7.8. SLばんえつ物語

会津は、大好評だった昨年のDC(デステイネーション)キャンペーンに引き続き、今年も心を満たす極上の『何か』を探してみませんか？と、土曜・日曜・祝祭日を中心に、七月から十一月までイベントが企画されています。
自然・郷土料理・いにしえの里には、心豊かな宝物がいっぱい残っています。
九月二十二日～二十四日の会津若松市の「会津まつり」は先人への感謝が込められており、特に会津藩公行列は会津藩の歴史を見ることが出来ます。
SLの運行も人気の一つです。
当店でお茶を飲みながら、発車の時間を待ちましょう。
5分前に店から飛び出すと、それに合わせてSLも会津若松駅から出発です。
会津の食「あいづ米」は、自然との共生で順調です。
十月にはより美味しい新米「あいづ米」をお届けいたします。

夏場の精米保管は？ (再掲)

①ご注文はこまめに、最長45日分
②米びつは毎回空にし大掃除、太陽消毒
③湿度は大敵です、涼しく風通しの良いところに④ふたつきのポリ容器での保管がおすすめ
⑤害虫予防に唐辛子・にんにく・わさびを入れて置く
(玄米も涼しい所で保管願います)

無理のない玄米食を

玄米・五分搗き・七分搗きの間い合せが増えてきてます。
玄米には豊かな栄養成分が含まれていますが、食べ難さは否めません。
ややもすると、胃腸に負担をかけてしまします。

そこで、時間をかけてゆつくりと噛んで頂く事をお願いいたします。
今まで白米を食べてた方は、七分搗きから五分搗きを経て、すこしづつ慣れながら玄米にお進み下さい。
雑穀混入の炊飯と同様に、白米に混ぜながらの炊飯もお勧めです。
分搗き米は「ごはんの劣化が進みやすいので早めに食べ切りましょう。」

★新商品 十六穀ごはん

- ①発芽玄米 ②黒米 ③赤米 ④黒豆 ⑤小豆 ⑥大麦 ⑦はと麦 ⑧黒ごま ⑨白ごま ⑩ひえ ⑪もちあわ ⑫もちきび ⑬たかきび ⑭キヌア ⑮アマランサス ⑯とうもろこし

会津人の心 八月・九月

一畳ギョーリー展示即売(店頭)

あいづ手作り工房



あいづ ミニ作品
唐人果 獅子果
千支果 獅子頭

会津若松市蚕養町5-31
☎0242(24)9411

美味しいお店紹介 麺屋 さらしな

白虎隊のお墓のある飯盛山より南へ100m(いにしえ夢街道)。
会津ラーメン・ソースカツ丼・天井など、味が自慢の豊富なメニューで、お待ちしております。

会津若松市飯盛一丁目1-28
☎0242(27)5431



※ あいづ米や会津に関する事・考え・興味をご投稿下さい (200字程度)お待ちしております 粗品を差します

E-mail: oh-kome.aidul@topaz.ocn.ne.jp <http://www17.ocn.ne.jp/~aidukome/> (又は石本米穀店で検索)