

石本米穀店

☎ 0242-22-2401

FAX 0242-22-2501

定休日 日曜日・盆・正月

毎度有難うございます

第5号

平成15年 4月 1日



گانこおやじ

米屋のひとりごと



鶴ヶ城

会津は雪や厳しい寒さを感じた季節から、桜だよりの聞かれる春を迎えました。

お得意様と当店の信頼関係をより向上できるようにと約三ヶ月毎に発行の機関紙は一年を迎えました。

拙いわがままな内容ですが、元氣のある専門小売店のあいづ米への姿勢や責任、会津に対する想い入れをお汲み取りいただけたでしょうか。

お得意様からのご意見ご提案を掲載し、より親近感のある機関紙にしたいと思っておりますので、ぜひ、二百字程度のご投稿をお待ちしております。

ただ、この間に米業界として残念な事がありましたので報告します。

2号・3号で農産物に対する販売店の責任は？の危惧が現実となり、今年に入り福島県内の二業者や全国の心無い業者がDNA鑑定等で異品種混入や偽物販売が問題になり、業務改善命令を出され、同業者として恥ずかしい限りです。

当店は常に初心と感謝を忘れず、お得意様に満足頂ける本物の商品で「安全・安心・美味しさで楽しい食事」をお届け致します。

一豊ギャラリー(店頭)

会津ブランド

会津ブランド



四月・五月 かねろく 原山織物

三百年の伝統 会津もめん製品

お米マイスター制度確立

米業界の活性化と全国の小売業者が米に関する幅広い知識を持ち、品種・精米・ブレンド・炊飯の各特性・特長を最大限に活かした「商品作り」で、お客様へのおきめ細かな対応をするために、日本米穀小売商業組合連合会が食糧庁の助成の下、「お米マイスター認定制度」を三月に確立発足しました。

私も、一月の認定講習会・受験、三月発表で合格認定を得ることができました。(全国2,261人)

十四年産あいづコシヒカリ

日本穀物検定協会発表の食味ランキングで、7年連続特Aの評価を得ました。

美味しい炊飯方法は？

あえて一つだけと言うなら炊飯ブザー後(むらし完了時)、すぐにほぐすこと。

五月〜八月の米管理

米は生き物です、気温が20度以上で高湿度になると害虫の発生が心配です。月一回米びつの大掃除と涼しく風通しの良いところでの保管をお願いします。

新商品「手作り肝和茶」案内

ふるさとの力、会津山野草のお茶は会津ブランド認定の手作り健康茶です。「あなただけのお茶」もお作りします。

今年もまた自然が生き生きとしたシーズンがやってきました。一步踏み出して、健康を確かめましょう。

憧れの尾瀬と、ミニ尾瀬や歌舞伎と温泉の里、福島県檜枝岐村の宿泊・お食事ところを紹介致します。

尾瀬小屋

尾瀬を楽しむには最良の尾瀬ヶ原見晴にあり、尾瀬山開きの5月から営業いたします



☎0241-75-2225

山びこ荘

檜枝岐村の民宿・お食事どころ、裁ちそば・山人料理は心のふるさとの味です



☎0241-75-2372

ますや旅館

檜枝岐村でゆったりりと、檜風呂に露天風呂、和らぎの宿は情緒豊かな心地よさ



☎0241-75-2034

※お問い合わせは各掲載店か当店まで



※ 掲載希望者(会社商店宣伝・行事イベント等)・お得意様からの投稿をお待ちしてます