

「会津米」5月～8月 取り扱い方法 精米 美味しさ期限 月 日

米は生き物です 美味しく食べていただくため、つきたての米をお届けしています

梅雨の湿気・夏の暑さと、これからの時期は精米にとって厳しい環境となります(夏季最短**美味しさ期間40日**)

安定した食味の維持や害虫の予防のため、**一ヶ月以内での消費**を目安に、**少量ご注文**をお奨めします

尚、まんいち不都合がございましたら、いつでもご遠慮なくお知らせください

善処させていただきます (玄米も湿度には特に注意、涼しいところや、風通しの良いところで保管下さい)

夏場の米の保管

・涼しく風通しの良い場所での保管(気温20℃、湿度は45%が目安)

(**スノコの上での保管もおすすめ**です)

・大雨(高湿度)直後の気温急上昇は、**特に注意**

・**米びつの過信は禁物**(夏場は使わないという勇気も必要です)

毎月一回は**必ず空の状態**にし**大掃除**の後、太陽で3時間くらい消毒してください

米びつが冷えきってから米を入れます安定した食味の維持や害虫の予防に、きわめて有効です

米びつの中に唐辛子(鷹のツメ)・にんにく・わさびを入れておくと、さらに効果があります

・**この期間**は特に**ふたつきのポリ容器**や、**口の閉まる新しい紙袋**等での保管がおすすめです



夏場の炊飯注意

・手早く洗米・水切り後すぐに20分以上浸漬、**真夏は米の乾燥状態にあわせた水加減で炊飯**

・**水温は低いほうが良く炊けます** 着火前に水を入れ替えてみてください 氷を2・3粒入れるのも有効です

・炊飯完了後すぐ 天地を返し蒸気を飛ばし 一粒一粒を大事に 空気で包むようにほぐしてください

会津若松市白虎町 352 お米マイスターショップ **石本米穀店** ☎0242-22-2401 FAX0242-22-2501

ホームページ Firefox ⇒ **石本米穀店** 🔍 **検索**

E-mail: info@aidukome.sakura.ne.jp