

米粉は低吸油で、ヘルシー

新潟大学大学院自然科学研究所と財団法人日本精米工業会は共同試験の結果、米粉の吸油性が小麦粉よりも低くヘルシーであり、てんぷら粉としての特性に優れていると発表しました。

てんぷらの場合、小麦粉と比較して約4割も油の吸収率が低くサクサクと仕上がるのが特徴です。

米粉の衣は、薄くできるので素材感が生かされます。また、時間が経ってもべたつかずカラツとしています。



サシヨクでも、国内産米を原料とした米粉を取扱中です。

今週の玄米入荷情報

(入荷日翌日からの出荷です)

福島コシヒカリ中通特裁米

秋田あきたこまち

宮城ササニシキ

群馬さとじまん

新潟コシヒカリ魚沼

ITってなあに？

こんなギモンが少なからずお有りだと思います。

言葉は知っていても、実際の活用が出来ているかといえば「？」がつくとも多いのではないのでしょうか。

ITを利用すればこんなことが出来ます。決して難しいことばかりではありません。ということで、組合員の皆様向けに講習会を開催しました。積極的に取り組んで、売上に結び付けていこうではありませんか。一先ずどんなものか試してみましょう。

その1は コレでしたね。⇒



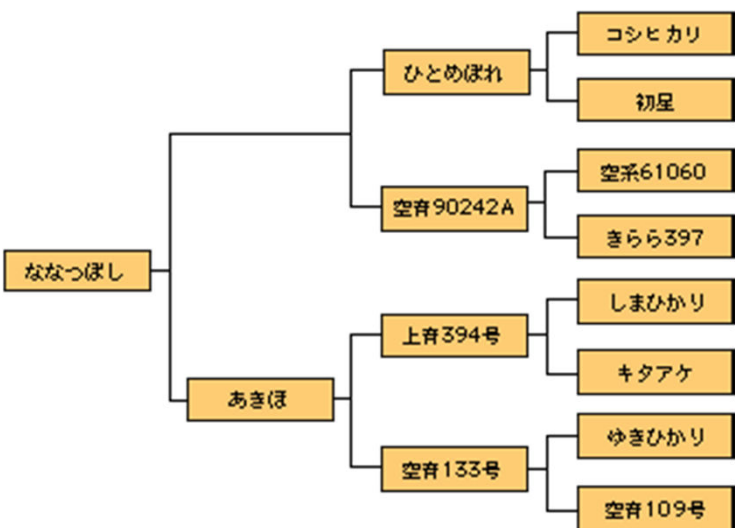
ツイッター

フォローして、フォローされて…情報発信(つぶやく)。

携帯電話でもできますが、料金プランにご注意。

品種紹介＝ ななつぼし

公募によって決定。北海道の澄んだ空気の中で、綺麗に見える星(北斗七星)をイメージして名付けられました。



資料提供: 米穀安定供給確保支援機構 他

先週売上のベスト5

<食品>

第1位 初釜うどん

第2位 木曽の水

第3位 岩手切炭

第4位 発芽玄米

第5位 栄太楼みつ豆