

消費税率の引き上げに際して、仮需の発生を予想する声が聞かれます。災害時ほどの動きは無いとは言え、ある程度の準備が必要だと考えます。3月の中旬を過ぎての補充は困難となることが予想されます。小売店様におかれましても事前に働きかけをして頂き、品切れの発生が少ないようにご用意下さい。

また、お買上頂いたお米をできるだけ美味しく食べて頂くために。。。

お米の保管

- 1、容器の清掃 虫の発生原因を抑えます。
- 2、水濡れ注意 湿った米は変色やカビの原因となります。特に濡れた計量カップを容器に入れないようにしましょう。
- 3、におい注意 お米はにおいを吸いやすいので、離して保管しましょう。
- 4、ひび割れ注意 直射日光や乾燥した空気にあると、お米がひび割れて炊いたごはんがベトベトになりがちです。
- 5、高温注意 カビの発生は25℃～28℃が適温、虫は15℃以下では活動が鈍くなります。

●お米は密封した状態で低温保管(冷蔵庫)が理想です。できるだけこの環境に近づけことが美味しく食べて頂くためのコツです。

(参考資料:一般社団法人日本精米工業会)

今週の玄米入荷情報

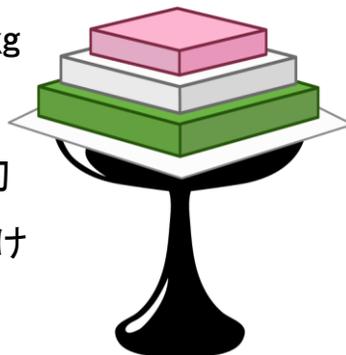
北海道 ゆめぴりか
青森 まっしぐら
岩手 ひとめぼれ 前沢限定
岩手 あきたこまち
宮城 ササニシキ 登米特裁
宮城 ひとめぼれ 登米特裁
秋田 あきたこまち やまもと
秋田 あきたこまち 特裁
山形 つや姫
福島 コシヒカリ 会津HG
福島 コシヒカリ 中通
福島 ひとめぼれ
茨城 コシヒカリ
埼玉 雑
山梨 コシヒカリ 棚田特裁
長野 コシヒカリ いいやま
新潟 コシヒカリ 魚沼
新潟 コシヒカリ 佐渡
新潟 コシヒカリ 岩船
富山 コシヒカリ
富山 てんたかく
福井 コシヒカリ テラル越前

節句(雑)餅のご案内

生のし餅 2.5kg 及び1.25kg
(各 白・赤・緑)

平成26年2月19日(水)締切

平成26年2月24日(月)お届け



先週売上のベスト5

<食品>

- 第1位 生のしもち
- 第2位 初釜うどん
- 第3位 上新粉
- 第4位 岩手切炭
- 第5位 だるまささげ