

# 第484号

平成30年12月17日発行 三多摩食糧卸協同組合

## 今週の玄米入荷情報

新潟 佐渡コシヒカリ

新潟 岩船コシヒカリ

新潟 コシヒカリ 長岡特栽

山形 つや姫 特別栽培

秋田 あきたこまち やまもと

福島 中通コシヒカリ

岩手 ひとめぼれ 前沢限定

宮城 ササニシキ 登米特栽

宮城 だて正夢

千葉 ふさおとめ

栃木 コシヒカリ

福井 コシヒカリ テラル越前

佐賀 さがびより

#### 産地精米 納品日について

ご注文締切日 平成30年12月26日(水) 商品お届け日 平成31年1月11日(金)

=対象商品= 秋田県産 あきたこまち 山形県産 つや姫 山形県産 雪若丸 新潟県産 新之助(魚沼)

福井県産いちほまれにつきましては、ご案内のとおり別なスケジュールでお受けしております。

### 生のし切りもちについてのお願い。

生のし切り餅は、19日より順次配送をさせて頂きます。納品後の早いうちに箱を開封して商品のご確認をお願いします。

お客様へのお届け前に商品にピンホール等の不良がないかどうかをご確認ください。多少の結露につきましては問題ありません(餅から出た水分なので餅自身が吸収します)が直射日光を避け温度変化の少ない涼しい場所で保管をお願い致します。

#### だて正夢 炊飯のコツ

低アミロースでモチモチ感を楽しめるお米です。

美味しさを引き出すために、特徴を生かした炊き方を指導することが大切です。

公式HPでは・・・

「炊飯水の量を炊飯器の目盛りから1~2mm減らすことがポイント (※2合炊飯)」

パンフレットでは・・・ 「米一合に対して水180cc」 と案内していますが、

サンショクのテスト炊飯の結果は、

お米150gに対して洗米した後に水を入れた合計の重さを330gに する方法です。洗米時にお米は水を吸うのでその分も含めて 120%の加水が良いと思います。

せっかくの新品種、美味しく食べてもらいたいですよね。



今話題になっているスマホ決済のPayPay。 区内の米穀店では約1割のお店で対応していました。 利用されたことは無いといいますが、お客様の要望があるかもしれないと思ったそうです。

# 年末年始の配送スケジュール

	年 末		年 始	
	ご注文	お届け	ご注文	お届け
玄米	12月26日(水)10:00まで	12月27日(木)	12月29日(土)10:00まで	1月7日(月)より
精米	12月26日(水)まで	12月28日(金)	1月7日(月)まで	1月9日(水)
食品	12月26日(水)まで	12月28日(金)	1月7日(月)まで	1月9日(水)