

一粒一心

一粒一粒に心を込めて…



稲刈り後半戦で～す！

こんにちは！
だんだん涼しい日が多くなってきました。秋本番！
食欲の秋ですね(^^♪ふっくら☆ツヤツヤ☆
美味しい新米を沢山食べて下さい！！



R3年産 新米 発売中！

米の残留農薬成分・核種放射性測定検査異常なしでした。

 白米 (税込) (送料別)	 こしいぶき 5kg	 極上新潟 かしひかり 5kg	 魚沼北 かしひかり 5kg	 有機JAS 新潟こしいぶき 5kg	 新之助 5kg
発売日	販売中	販売中	販売中	10/5頃	10/22頃
お値段	2,100円	2,630円	3,350円	3,860円	3,300円
玄米 30kg	10,000円	11,000円	15,000円	18,000円	白米 2kg 1,430円

～新米をおいしく食べよう～

お米の保存方法

①“研ぐ”ではなく“洗う”

新米は体重をかけたり、こすりつけたりするのは良くありません。表面のヌカを落とすように素早く洗います。

②浸す時間を季節で変える

炊く前に、芯までたっぷり水を浸透させましょう。夏場で30分程度、冬場で1時間30分程度です。

③蒸らしは仕上げ

炊きあがったらお釜の中の蒸気を余熱で吸着させます。ふたを10～15分くらい開けずに蒸らしましょう。



▷米びつなど密閉容器に入れ替える

密閉容器は、乾燥による米粒のひび割れ、カビの発生におい吸着を防ぐことができます。容器の底にヌカがたまると、虫が発生することがあります。お米がなくなったらよく洗浄して新しいお米を入れましょう。

▷温度・湿度が低い冷暗所で保存

お米は比較的涼しくて日光の当たらない場所に置きましょう。おすすめは冷蔵庫の野菜室です!! 袋のままでは、におい移りや乾燥が生じることがあるため、必ず密閉容器に入れ替えて保存しましょう。



<里芋> 一ご予約受付中一

毎年好評♪なくなり次第終了です。

1kg 480円

10/末～ご予約順にお送り致します。



【11月休業のお知らせ】

毎週日曜日と11月3日(水)、23日(火)

は、お休みさせていただきます。2-3日前までのご注文は、この日でも発送致します。



有機JAS新潟こしいぶかりについて

今年も異常気象で収穫量減少が予想されます。ご希望の方は、**年間予約**をお勧め致します。その場合**キャンセルはできません**ので宜しくお願い致します。なくなり次第終了になりますのでご了承ください。ご注文数にもよりますが、6月又は7月頃終了。



* シャインマスカット終了致しました。甘く大きな粒で、ご好評頂きました。有難うございました☺