

美味しい秋の味覚を
堪能中！のんちゃん、
かみちゃんです。



おかげさまで70周年
70th
NOGAMI

のがみ通信

10月 

2022年10月号・NO.150

精米HACCP認定

この度、当店 野上米穀は国の指定認定機関である日本精米工業会より、精米HACCPの認定をいただきました。

精米HACCPとは…

食品の安全確保の国際標準である、HACCP手法に基づき、精米工場において精米の安全を確保し、品質管理・衛生管理・汚染防御管理を行う総合工程管理の取り組みを行い、管理レベルが非常に高い認証です。

当店は3年前から精米HACCPの認定に向け取り組みを進めて参りました。EUではすでにすべての食品事業者に対して義務化を完了しています。

食の安全性はなによりも重要で、第一に求められるものです。HACCPに取り組むことで、これらの厳しい管理により製造されたお米がお客様に提供されます。

さらに製造工程ごとに管理チェックをすることにより、製品の安全性と確かな品質を確保し、製品に不具合が生じた場合にも迅速に対応させていただきます。

今後もより一層、お客様、地域の皆様に安心して食べていただけるお米を提供できるよう、努力してまいります！！

HACCP 認定日：

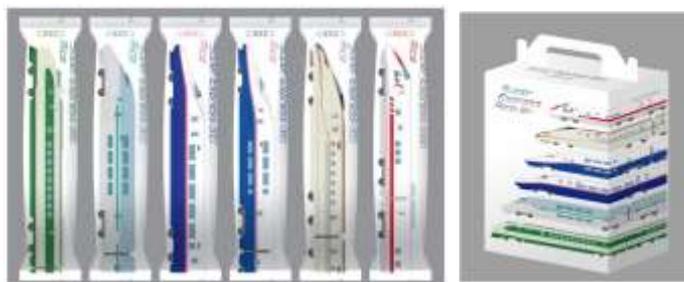
2022年9月28日

HACCP 認定No.：H27015



新幹線米☆

10月8日よりJR 東日本県内の新潟駅、長岡駅、燕三条駅、越後湯沢駅構内のNEW DAYS様にて可愛い新幹線のパッケージのSuper Express Rice (スーパーエクスプレスライス) が発売となります！人気の新幹線のパッケージの中には2合(300g)のお米が入っており、食べきりサイズとなります。懐かしの200系新幹線のデザイン、E1系E4系もあり、マニアにはたまりません！お客様への贈答にもピッタリですね。今後も販売範囲を広げ、当店のホームページでも販売予定ですので、お楽しみに！



全6種類のデザイン

JR 東日本商品化許諾済

新米、続々入荷中！

今年の新米は粒の形状から食味まで、昨年よりも良い状態です。安心してお客様に応えられる新米です。ここで新米の美味しい炊き方をご紹介します！水加減は、炊飯器のメモリと同じようにして下さい。新米は、水加減を少なめといわれてもおりますが、最近の新米は水分調整をきちんとしてありますので、普通の水加減で炊飯することでふっくらとしたご飯になります。そして、60分はしっかりと浸漬させて下さい。さらにふっくらと粘りのあるご飯になります。裏ワザとして、洗米した後に氷を2個入れて頂き炊飯するとしっとりとしたご飯になります。ぜひ、美味しい新米をお試ください！



(株)野上米穀

〒940-0087

新潟県長岡市千手 2-10-20

TEL:0120-058-041

FAX:0258-84-7738

E-mail:kome@nogami-kome.jp