

真夏の暑さに
耐えられるかな…
のんちゃん、
かみちゃんです。



のがみ通信



2023年8月号・NO.160

炊飯後のお米

お米を炊いた後、どのように保存していますか。炊飯器に入れておくという方が多いと思います。この時期炊飯後、長くて5～6時間程度を目安に食べ切りましょう。今の炊飯器は性能がよくなっていますが、保温機能を使っても時間が経てばお米は黄色くなり、臭いも出て食べづらくなります。更に水分が減りパサつきツヤもなくなります。そのため毎回食べきれぬ量を炊いていただくのが一番ですが、食べきれない場合は冷凍保存をおススメします。

1食分にラップで包むか、タッパ容器に分けて冷凍しましょう。当店では容器を販売しています。

お気軽にお問い合わせください。



1個入 630円
2個入 1,070円

新米の時期がやってくる！

あと1ヵ月ほどで収穫の時期を迎えます。毎年この頃になりますと豊作・凶作・平年並みなどと今年の収穫についてのニュースが伝えられます。稲はこの1ヵ月で著しく生長するので台風・病害虫・鳥たちからの被害に農家さんの心配はつきません。今後も高温が続くと予想されていますが、美味しい新米が収穫されるようお願いながら、もう少し待っていきましょう。



当店の新米チラシも9月初めには皆様のお手元に届くよう発送いたします。新米の他におけさ柿・新高梨のご注文も承ります。

たくさんのご注文をお待ちしております！

～夏の楽しみ～



子供たちは夏休みの真っ只中。お友達と遊んだり、家族で旅行へ行ったりして楽しく過ごしていますね。

当店は“高校野球”の話題で盛り上がっています！地方予選では母校の勝敗や我が子の活躍が気になったり…甲子園に出場が決まれば対戦相手がどのチームになるのかドキドキし、また1勝できるのか心配しつつ…。社員も勝敗を気にしながら仕事をしています。高校野球はチーム一丸となって勝利を勝ち取りにいき、それぞれ色々な思いを抱きながら試合をしているので、見ているこちらにも時にはウルウルしてしまう事も。

年齢を重ねても青春していた頃の気持ちは大事にしたいですね。

※新潟県は東京学館新潟が甲子園初出場！

応援よろしくおねがいます。



お盆期間中の配送

当店のお盆期間中の
発送・配達のお休みは

8月11日(金)・13日(日)

お客様にはご迷惑をお掛けしますが、何卒よろしくお願い致します。

上記以外の営業時間は通常通り、
午前9：00～午後6：00まで
となります。

まだまだ暑さが続くようです。

皆様ご飯をいっぱい食べて、
夏を乗り切りましょう！



(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

