

食欲の秋！食べても
食べてもお腹が空く
のんちゃん、
かみちゃんです。



のがみ通信



2023年10月号・NO.162

地元テレビ局より取材を受けました

地元新潟県のテレビ局2社より、今年の新米状況、ごはんの美味しい炊き方について取材を受けました。7月梅雨明けから9月前半まで、ほとんど雨が降らず30度から35度を超える日が毎日続きました。過去にも高温が続く年は何度もありましたが、その時は夕立や雨が降ることがあり、稲を甦らせてくれました。今年は朝日が上がり日が沈むまでずっと30度を超え、さすがの稲もくたびれます。田んぼの水も熱くなります。これが高温障害です。9月末現在1等米2%、2等米40%、3等米50%と新聞発表がありました。通常1等米は70~80%ですが、全体的に小粒なお米になっております。また太陽の光をいっぱい受けた分、甘いお米になっています。炊き方ですが冷たいお水でさっと3回くらい研いいただき、新米でも少し水加減を多めにしいただき、さらに氷を3個くらい入れて1時間浸水してから炊飯スイッチを入れて下さい。新米ならではのしっとりとしたご飯が出来上がります。この時期ならではの新米をお楽しみ下さい。

この様な様子を会長・社長がテレビに向けてお話をさせていただきました。地元では多くの反響をいただき嬉しい悲鳴でした。

令和5年産 新潟のお米について

今年は高温や雨が少なかった影響で、
せっかく育ったお米が少しダメージを受けてしまいました。
中には白いお米が入っている場合もありますが、
美味しいお米ですので安心してお召し上がりください。



送料改定のご案内

最近の燃料費の大幅な上昇や2024年の物流問題などで、現在の価格維持が大変困難な状況になってまいりました。当店でも配送料金の価格改定を検討した結果、お客様には大変申し訳ございませんが、一部配送料を値上げさせていただきました。

北海道から九州まで

10kg以上……………400円

5kg~10kg未満……500円

5kg未満……………600円



私共も誠に心苦しいのですが、お客様に少しでも送り易くご負担の少ないよう努力いたしますのでよろしくお願い申し上げます。

工場見学

今年も近所の小学2年生が町中探検として、精米が小袋になるまでの工程を見ていただきました。朝9時半に来社し小学生代表の挨拶を頂き早速、轟音のする精米機を見てもらいました。玄米が一瞬にして白く温かいお米になる様子を見てもらいました。それから原料玄米の積んである倉庫に行き、1tパックや紙袋の30kg玄米が山積みされてる姿を見てもらいました。

「30kgの紙袋を持てたら持って帰っていいよ！」と言ったら、男子生徒が必死に頑張りましたがやっぱり無理でした。(ホッ)

最後は精米がパックされる所を見てもらい全自動でお米が出来上がる所をみて歓声を上げていました。短い時間でしたが心の和む楽しいひとときでした。



(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