

梅雨のジメジメにも
負けず元気いっぱい
のんちゃん、
かみちゃんです。



のがみ通信

2026年6月号・NO.194

6月

お米の保管方法



これからますます暑い日が続き気温と湿度が高い夏場は虫が繁殖しやすくなる季節です。お米に賞味期限はありませんが、美味しく召し上がっていただくためには、夏場は精米してから常温(冷暗所)で約2週間、冷蔵庫で約1ヵ月以内に食べきることをお勧めいたします。昨今の異常な気温上昇を鑑みると、冷蔵庫(野菜室)での保存がベストな環境です。なぜ冷蔵庫が良いのかという理由が主に3つあります。

🌻 酸化を遅らせる

温度が低い場所では化学反応が遅くなるので、酸化のスピードが緩やかになります。

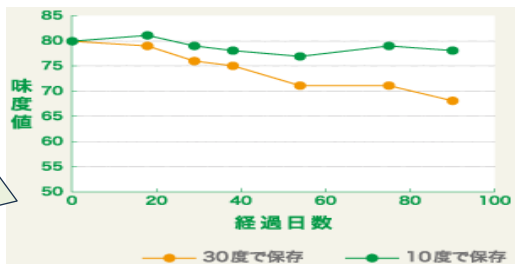
🌻 害虫を防ぐ

冷蔵庫に入れておけば虫がわく心配はほとんどなくなります。

🌻 温度・湿度を保つ

冷蔵庫は一定の温度が保たれているため、お米の乾燥を防ぐ効果も期待できます。保存する際は、買って来た袋のままではなく、密閉できる米びつ又はペットボトル・ジッパー付きの保存袋などに移し替えるのがポイントです👉

温度で味の
変化がこんなに
違います！



新事務所のご案内～その③～

今回は、『経理・総務部』と商談の時などに使用する『応接室』のご紹介です。

昨年12月に埼玉事業所と統合し社員数も大幅に増えたため、新事務所設立とともに『総務部』を立ち上げました。今までは経理や他部署が兼任して社員のシフトや福利厚生を担ってましたが、きちんとした部署として管理業務を行えるので、働く社員たちも働き方で困ったことなどの相談をしやすくなりました。

応接室は、お客様にリラックスして商談に集中していただけるよう、和の要素を残したお部屋の作りになっています♪

経理・総務部

応接室



《ごはんのおとも》新商品のご案内

6月から、「ごはんのおとも」第39号が始まります。これからの暑い季節にピッタリの新商品 JA 和歌山の「うめ&りんご」・「みかん和歌山」ジュースです。冷蔵庫で冷やしてそのまま飲んでも🌸炭酸水で割るとさっぱりして美味しくいただけます。

「もち麦めん」はもち麦ならではのもちもち食感とつるつるとしたのど越が特徴です。

是非、同封のごはんのおとものチラシをご覧ください。



(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