

やまだズ便り



vol. 30-10 2018 新米特集号
発行日 10月1日



福島県喜多方市塩川町四奈川字西鑑召2039-1
TEL 0241-23-5550 FAX 0241-27-3830

今年も新米の季節がやってきました！
つやつやのごはん・・・もうそれだけで何杯もいけちゃいます！
新米をもっと美味しく！するための炊き方注意点♪

1. カップを使って正確に計量

計量カップすりきり入れたものが1合です。



2. 研ぎは手早くリズミカルに

研ぐ前にさっと洗い流します。汚れた水を吸収する前に、
手早くやるのがポイント。柔らかい新米は、
手指をたて力を入れずに円を描くように軽く研ぎます。
濁った水を流し、この作業を2～3回行います。

3. しっかり計量たっぷり浸水

新米とはいえ、極端に水を減らすのはNG。
目盛りのすぐ下に水を張るぐらいの減水で十分です。
芯までしっかり吸水させるために、最低でも30分ぐらいは浸します。



4. 炊飯後も手早くひと手間

炊きあがったら、しゃもじで下から上にかえすようにほぐします。
べたつきや黄ばみを防止し、
底の蒸気がお米の表面をさらにつやつやにしてくれる重要な作業です。



それでは・・・いただきます！！



今年も皆様のもとに新米をお届けすることが出来、
ただただ感謝です。ありがとうございます。
お米を食べてみての感想など、
いただけますと今後の励みと反省となります。
皆様のお声をお待ちしております♪



新ロゴマーク？
誕生しました。

山からの豊富な水が田んぼに。
田んぼでは黄金色の稲が育つ。
会津の自然への感謝と、共に生きていることを忘れない、
ここでお米を育てていく、やまだズの決意表明です！

2018年10月						
日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			
						休業日

稲刈りは10月いっぱいかかる予定です。
通常通り土日祝の発送はお休みとなります。

