

かめた ホッ とくらぶ



ちょっと炊(だ)け想いを米で かめたこめ~る

★ぼっくなんぼー 当店サイト トップページ 『こめ~る』 ワリツク。 2015 5月1日発行

亀太

的米考

いやいや今年の4月は雨が本当に多かったでした。4月の長雨は菜種梅雨または穀雨といって菜の花が咲くころの長雨は花の開花を促し、田植えの土を軟らかくさせ土に水をたつぷりとしみこませる そんな農家にとっては恵みの雨なのですね。昨年収穫されたお米もこのころから梅雨を迎え暑さも増してくると少しづつですが食味は落ちてきてしまいます。お米は暑さにとても弱く酸化が進み皮をむいて時間が経ったりんごのように茶色くはなりません。今までひと月で消費していたお米は長くても三週間ぐらいで召し上がっていただきたいものですね。また長時間の炊飯器でお米をお水に漬ければなしもよくありません。お水が雑菌が繁殖し炊いて長時間保温するとごはんが黄色く変色し臭いも出ます。食べきれない分はラップに包んで冷凍したほうが良いですね。次回は夏場の保管についてお話します。



(スマホサイト開設しました。<http://kameta.crayonsite.net/>)

楽

しい米(マイ)ライフ...

Have a rice day

亀太初お目見え 福井のお米

そうなんです。福井のお米は半分が福井で消費され残り半分が西日本に流れてしまい東日本にはほとんど入って来ないお米なのです。福井農林高校の学生さんたちが福井の新しいお米 あきさかりの栽培に挑戦し入荷しました。若い情熱でつくった

あきさかり いかがですか?

福井県立福井農林高校

期待の新品種あきさかり

玄米 1キロ 580円+消費税

五つ星マイスター、お米アドバイザー、ごはんソムリエ、のいる店。

第18回(2008年)優良経営食料品小売店等全国コンクール 農林水産省総合食料局局長賞 受賞店

玄米耕房かめた 亀太商店

東京都墨田区江東橋 5-13-2

- 営業時間 10:00~18:00
- 定休日 日曜日と祝日・祭日
- Tel03-3631-1050 Fax03-3631-1227
- 当店のホームページ

亀太商店

検索



両国高校南側、高速ガードくぐってすぐ。

四つ目通り