

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 9月1日発行

亀太

的米考

七夕こしひかりから始まった今年の新米ですが、9月～11月にかけて続々と新米に入れ替わる予定です。新米・・・仕事や芸事、に不慣れな人、未熟者、新人という意味ですが どっこのお米にとっては収穫の喜び、つややかな香り高いお米が味わえる意味となり、今年収穫して大晦日まで言える表現であります。新人のことを新米と呼ぶ語源は江戸時代 新しく雇われた奉公人は新しい前掛けをしていて 新前掛け と呼ばれこれが新前と略され さらに訛ってシンマイになり新米の字があてられたとか。 また新人は真っ白で何にも染まっていないから真っ白な新米にたとえられたとも。なにはともあれ年に一度の収穫のお米、収穫したてのお米を味わえる時期となりました。新米はよくお水を減らして と言われますがそれは昔の話。現在は生米の水分量が規定の水分量になるまできっちり乾燥されるので水加減はまったく普通でかまわないですね。お米を量った分量とその分のお釜の水の線にあわせてもらえばそれでOKです。ぴっかぴかの新米 お楽しみください。

(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

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

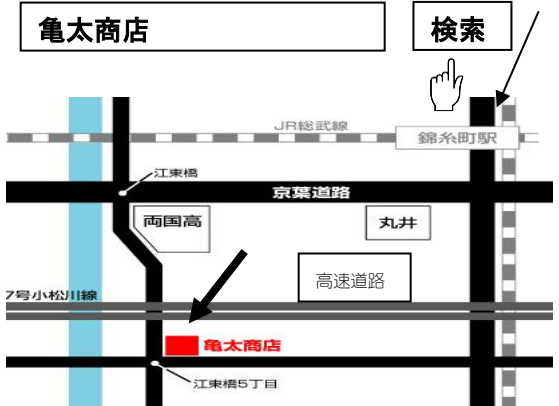
お米の新学期到来・・・第二弾

富山サカタニ農産てんたかく

近々に入荷いたします。

富山の新しいオリジナル品種です。もっちりとした甘味の強いお米が主流の中、上品な食感、やさしい味わいは逆に希少性があり異彩を放つお米かもしれません。富山ではあの鱒ずしが有名ですが、お魚との相性がよく鱒ずしメーカーがこぞってこのお米に変えたという逸話があります。

富山サカタニ農産てんたかく 玄米 1口 572円



両国高校南側、高速ガードくぐってすぐ。

四つ目通り