

かめた オッ とくうぶ

ちょっと炊(だ)け想いをみて かめたこめ~る

(スマホサイト <http://kameta.crayonsite.net/>)

Facebook、公式LINE の玄米耕房かめた Instagram GENMAIKOUBOU_KAMETA 2024年8月1日発行



亀
太

的
米
考

樂

梅雨があけたとたんに体温越えの暑さで熱中症警戒アラートがたびたび発表されております。暑い外に出るときには本当に勇気がいります。また冷房の効いた室内と外気の気温差に体が参ります。暦の上では秋を迎える月(立秋:今年は8月7日)ですが、一般的には夏といえばやはり8月ですね。昨年は観測史上最も暑くなつた夏でした。今年の夏も昨年と匹敵する夏となる予想が出ています。水分はしっかりと補給ですね。み米作りも8月は稻が穂や粉をつける時期なので水管管理が重要でまさに人と一緒にです。さて夏 気温が暑くなるとみ米の状態も悪くなります。酸化も進み精米してから日にちが経つにつれて食味は右肩下がりになります。み野菜と同じ生鮮食品でありますのでみ米のご購入は少なめにしてご面倒であつても小まめに買い足す という感じがよろしいと思います。また酸化を予防するため乾いたペットボトルにみ米を入れて冷蔵庫保管はお勧めです。15°C以上になるとみ米の虫が活動し始めます。2リットルペットに約 精白米 1.8 kg 入ります。冷蔵庫保管ですと虫の発生も抑えられます。冷蔵庫にそんなスペースはない、という方にはみ米の中に鷹の爪をガーゼやティッシュで包みみ米の中に入れてみくと虫の発生の予防になります。お試しいただいてこの夏、み米を美味しく召し上がっていただけたら幸いです。



しい米(マイ)ライフ・・・
Have a rice day

かめたのこだわりのお米紹介・・・
お米の新学期到来です・・・
佐賀しろいし 七夕こしひかり

8月お盆あけ 入荷予定!!

旧暦七夕さま 8/7 あたりに出荷されるので
その名がついた佐賀白石産こしひかり。甘味
が強く、新米ならではの香り、ほどよい粘りで
毎年お米好きの方々が待ち望むお米です。
今年の新米第二号 ご期待ください。

※終売の際はご容赦くださいませ。

※最新入荷情報は当店公式LINE、ホームページにて発信いたしております。

たまいま元気に生育中!!

佐賀白石 七夕こしひかり
玄米 1キロ 税込 740 円

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

Tel 03-3631-1050 Fax 03-3631-1227

当店のホームページ ↓

亀太商店

検索

四ツ目通り



両国高校南側、高速ガードくぐってすぐ。

※このインクは米ぬかを原料としています。