

たけのうち便り Vol.29

いつもお買い上げいただきありがとうございます。お米のほか季節や地域の情報をお届けいたします。



7月16日撮影



青々とした田んぼから、穂が顔を出し始めました。近づくと花も咲いています。短い期間に受粉して、実(米)ができます。



南房総へお越しの際は是非、竹ノ内米店へ遊びに来てくださいネ

鋸南町勝山大六海岸



お米を早めに食べきりましょう

お米は生鮮品ですので、精米した瞬間から酸化が始まります。特に気温の高いこの季節は精米してから日にちが経ちすぎると味が落ちたり、虫がわく等トラブルの原因になります。目安としてお米は**精米から10日～14日位までに食べきり**ようにしましょう。お米を購入する時は**2週間くらいで食べきれる量**を購入するようにご注意ください。又、風通しのよい涼しい場所に保管して下さい。

夏バテ防止に!!

シソジュースの作り方



飲むときは、お好みで薄めて♪
かき氷のシロップにしてもOK!

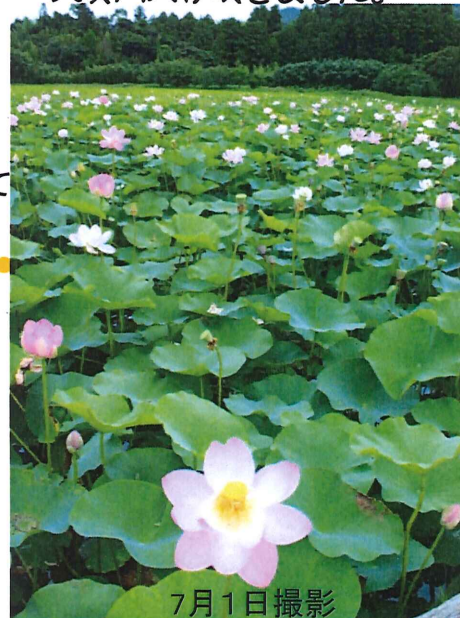
材料
赤しそ: 350g
水: 2L
砂糖: 1Kg
クエン酸: 25g

作り方

1. しそをよく洗い、沸騰した湯にしそを入れ、アクをとりながら10～15分間 煮出す。
2. しそを取り除き、砂糖を鍋に入れ 弱火で溶かす。
3. クエン酸を入れる。
4. 自然に冷まし、ガーゼなどでこしたあと、ビンに入れて出来上がり! 冷蔵庫へ入れましょう!!

大賀ハス

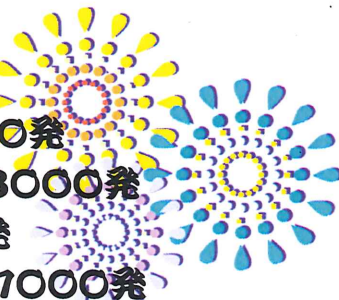
今年も鴨川の蓮田に見事な大賀ハスが咲きました。



7月1日撮影

花火大会情報(予定)

富津花火大会 7/27(土) 5500発
鴨川納涼花火大会 7/29(月) 3000発
いわい海岸納涼花火大会 8/5(月) 3000発
館山湾花火大会 8/8(木) 10000発
水更津港まつり花火大会 8/15(木) 7000発



★当店で取り扱っているお米は安全なお米です。安心してお召し上がり下さい★

お米の注文はこちらまで: 竹ノ内米店 フリーダイヤル: 0120-07-0334
インターネット販売 <http://www.takenouchikometen.com> ホームページもご覧ください。