

# たけのうち便り



平成29年7月22日発行

Vol.99



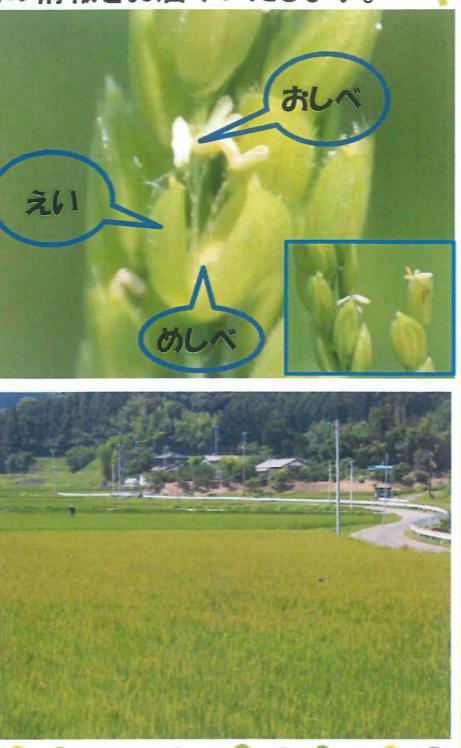
いつもお買い上げいただきありがとうございます。お米のほか季節や地域の情報を届けいたします。

## 花が咲いています

7月も中旬を過ぎ、稲刈りまであと約1ヶ月となりました。少ししゃがめば人の姿が隠れてしまうほど伸びた稻に、穂が出て、花が咲いています。

稻の花は上から順に、1週間くらいかけて咲いていきます。最初 穂にびっしりついている緑色の“えい(糓になるところ)”が開き、中からおしべが伸びてきます。そして おしべの先にある花粉が飛び散り約2時間後、“えい”はおしべを外に残したまま、再びしっかり閉じます。このようにして受粉が終わると、1ヶ月くらいかけて 固い実が出来ていきます。

穂が、色付いてきた田んぼも見えます。雨が少なく、農家のみなさんは水の管理に苦労されていましたが、この調子ですと豊作になりそうです。

お米  
マイスター  
発

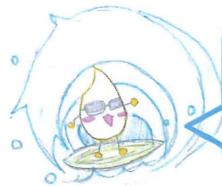
## 夏だからこそ 冷たい水でお米を炊こう！



暑いこの季節、美味しいご飯を食べるためにはちょっとひと手間かけてみましょう。

お米を炊く時は、できるだけ冷たい水で炊いた方が断然美味しいんです。その理由は、冷たい水をゆっくり吸収した米は、米の組織の隅々にまで水分がいきわたることで、粘りが強くなり固さが減少するからです。炊き始めから沸点に達するまでの温度差があればあるほど炊き上がりのご飯が美味しいので、水に浸けた米を冷蔵庫に一晩置いてから炊くといいですよ。タイマーをかけて炊く場合は、氷を入れた状態で分量の水を計って入れておけば、常温よりも低い水温で炊くことができます。冷ておいた水を使うのも、いいですね。

この時期、冷たい水で炊いた方がいい理由はもうひとつあります。それは、夏場は常温で長時間置くと水が腐敗しやすく、菌が発生するからです。ご注意を。



米は2時間で飽和状態になり、それ以上は吸水しません。吸水はしないのですが、12時間以上浸けたままにしておくと、米の旨みやデンプン質が水に溶けてしまい、また米も碎けやすくなってしまいます。そうすると、ベチャッとしたご飯になってしまいます。

## お米の保管にご注意を!!

お米は、とってもデリケートな生鮮食品！気温が高いと、米の酸化も早まります。

保管はできるだけ涼しい所に置いて下さい。また、一度にたくさん買わないで、2週間くらいで食べきれる量の購入をおススメします。米びつの掃除も忘れないでくださいね。

裏面もご覧ください

★五つ星お米マイスターが厳選したおいしいお米をお召し上がり下さい★

竹ノ内米店《本社》千葉県富津市山中1254《鴨川店》千葉県鴨川市池田327-1

お米のご注文は、こちらまで→ 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。

# たけのうち便り



平成29年7月22日発行

Vol.99



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届けいたします。

## 夏のオススメ!!

まだまだ暑い日が続きます。

しっかり食べて、夏を乗り切りましょう♪



☆冷し中華（醤油だれ・ごまだれ）  
一人前・スープ付 ￥180-  
一箱6食入り ￥1,000-

醤油だれ3食、  
ごまだれ3食入りの  
ミックスもあります。



ゆずのめぐ実  
ぽん酢しょうゆ  
(360ml)  
￥380-

冷奴・ゆで野菜に  
かけて、召し上がり

麺をお好みで詰合  
せにして、手土産  
にいかがですか



☆初釜うどん(270g)  
☆そうめん(270g)  
☆ひやむぎ(270g)  
☆霧しなそば(220g)  
☆鴨だしせいろそば(2人前)  
☆手延べそうめん(300g)  
☆和麺つゆ(300ml)

￥250-

￥280-

￥230-



☆すぐ漬け ￥130-  
(浅漬け 10g×4袋・しそ 6g×3袋)

野菜を切って袋に入れ、素を入れてもんで1~2時間置くだけ。あっという間においしい浅漬けが出来ます。

★五つ星お米マイスターが厳選したおいしいお米をお召し上がり下さい★  
竹ノ内米店《本社》千葉県富津市山中1254《鴨川店》千葉県鴨川市池田327-1

お米のご注文は、こちらまで→ 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。