

産地直送便



発行(農)山形おきたま
産直センター
山形県南陽市漆山 1068
TEL 0238 (47) 7338
<http://www.okitama.net/>
2012.9.1 発行
責任者 星 隆之

～炊飯器～

炊飯器の歴史 1956年自動炊飯器～ 1960年自動保温式炊飯器～
1979年マイコンジャー炊飯器～ 1985年タイマーつき炊飯器～
1988年IHジャー炊飯器～

炊飯器をかえるとご飯が美味しくなったという話を最近よく聞きます。

最近、圧力・スチームまた内釜にこだわったものが多く発売されているようです。

炊飯器の耐用年数は10年位といわれていますが、内釜の耐用年数は3年～5年位のようです。内釜は扱い方によって寿命が変わるようです。

内釜でお米を研ぐとフッ素樹脂加工がはがれやすくなり、また洗い物がでた際に、ついつい内釜にお皿や箸を入れてしまいがちですがそれも内釜をキズつける原因となるようです。

ご飯を美味しく炊くには、内釜の丁寧な取り扱いが大切のようです。

お米はボウルなどを使って研ぐようにする。内釜を洗う際にはやわらかいスポンジで洗うなど…。内釜のみ買い換える事の出来る炊飯器などあるようですが、皆さんはどのような炊飯器をお使いでしょうか。毎日使うものですが、炊飯器の説明書をしみじみ読んだり、取り扱いについてあまり深く考えることはなかなかないかもしれません。

しかし、炊飯器はほぼ年中無休で皆さんの美味しいご飯を炊いています。

毎日頑張っているご家庭の炊飯器の確認と、内釜の丁寧な取り扱いを今後少し心がけて頂ければと思います。

おきたま米をご愛顧頂いている皆様に、より美味しくご飯を食べて頂くために、どうぞよろしくお願ひ致します。



10月からおきたまBOXにリニューアル

詳しくは別紙チラシをご覧ください

2012年産おきたま産直米継続のお願い

2012年産米お届け期間 2012年10月～2013年9月の1年間

同じ内容で継続ご希望のお客様は、自動継続とさせていただきます。

ご連絡を頂く必要はございません。

お届け内容の変更、配送中止をご希望のお客様のみ各組織又は当センターまでご連絡下さいますようお願い致します。

2012年産米もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

おきたまの長月

お米 8月中に有機栽培と特別栽培の現地審査が行われました。
認証機関の検査員の方が各生産者の圃場をまわり確認、書類審査が行われました。皆さんに安心してお米を食べて頂くために、
また自信を持って産直米をお届けするための大切な審査となります。
今年も特に大きな問題もなく無事に終了しました。
今の所、稲の生育は順調で間もなく収穫の季節を迎えます。
早い所では9月中旬頃から稲刈りが始まります。
稲刈り後、生産者毎に乾燥調整を行います。あまり乾燥しすぎると精米する際にお米が割れやすくなってしまうため、当方の基準に合わせ個々に調整を行いながら乾燥します。
乾燥の終わった玄米は、玄米袋に入れられ米穀検査を受ける事となります。検査に合格したお米は皆さんにお届けするお米の原料として保管されます。

FAX専用連絡用紙

山形おきたま産直センター行き

FAX0238-47-7318

～産直米変更連絡用紙～

●お届け日の10日前までにご連絡下さい。

コード NO

(※納品請求書の左上コード NO 5ケタの数字)

お名前

様

FAX 送信日

月

日

電話番号

—

—

○お休み連絡

月

日お届け分休み

月から～

月まで休み

○変更連絡

月

日お届け分の変更

〈変更の内容〉

※新婦人のお客様は各支部ご担当者様にご連絡下さい。