

このお米は、**15°C以下**で保存してください

注：うちは、10°C以下で保存しています



西会津産
減農薬コシヒカリ
無洗米

若い頃、農家に嫁ぐ前、お米から虫（コクゾウムシ）が出るのを気持ち悪いと思っていました。農家に嫁ぎ、農薬のことを知ってから、15°C以上になると、農薬をたくさん使っていないお米からは虫が出る事、農薬をたくさん使っているお米からは虫が1匹も出ないことを知りました。今は、15°C以上になると、ちゃんと虫が出るお米を安心して食べています。

西会津産

減農薬コシヒカリ無洗米



* 商品ご希望の方は、お問い合わせに
「無洗米750g (5合) (個) 希望」
又は、{無洗米 () kg 希望}
とご記入いただきメールをお願いします。

* 玄米でもお届けできます。要相談
電話・FAXにてのお問合せも承ります。

無洗米750g (5合) × 4袋
通常販売価格(税込)

2,592円

ヤフーショップにて好評販売中

https://store.shopping.yahoo.co.jp/kinokohouse2020/k-003.html?sc_i=shp_pc_top_selectItem_itmnm

【無洗米の良いところ】

- 洗った際の栄養の流出がなくなります
- 洗わなくて良いので手間がかかりません
- 節水で水道代が節約できます
- とぎ汁が出ないため環境に優しいです。米のとぎ汁は水質汚染の原因となっています
- 研がないのでお米の粒が割れにくく食感を落としません
- 米粒が割れ流出したデンプンによる炊きムラも少なくなります
- 澄んだ香りの良いご飯に炊き上がります
- ヌカが落ちていますから真っ白に炊き上がり時間がたっても黄色くなりにくいです
- 内釜で研いでいる場合、加工面が傷つきますが、研がないのでその心配がありません
- 米とぎで手荒れに悩んでいる方に無洗米はやさしくお役にたちます

【無洗米使用方法】

ざるに米を入れ軽く水につけてから普通の水加減で炊いてください