## 今月の食材



### 新 米

#### 新米で幸せごはん!

実りの秋、山の幸も海の幸もおいしい恵みがたくさん溢れる季節ですが、やはりその中でも特別なのが新米。ピカピカに輝く炊きたてご飯に勝るごちそうは、そうありません。ところで、「新米」と呼べるのはいつからいつまでの米か知っていますか? 「収穫したてのお米が新米じゃないの?」と勘違いしている人も?日本では JAS 法によって、「新米」の表示には明確なルールが定められています。新米とは生産年の 12 月 31 日までに容器に入れられ、包装されたお米のこと。つまり 12 月 31 日に精米・包装されたお米もギリギリで「新米」と表示されるのです。

「重いし面倒だから、新米の時期にまとめ買いしよう!」という家庭も多いかもしれませんが、お米も生鮮食品の仲間。大量購入はおすすめしません。家族が1ヶ月程度で食べきれる量を目安に、定期的に精米したてのものを購入したほうが、おいしい風味が楽しめます。店頭で購入するときは、表示の「精米日」をチェックしてなるべく精米日が新しいものを選びましょう。

#### うりぼうで販売するお米のご紹介!

- ・**コシヒカリ** 美味しいお米の代名詞とも言うべきお米の王様です。味・香り・粘り つやに優れたまさに日本人好みのお米です。
- ・**ミルキークイーン** 農林水産省が進めた「スーパーライス計画」によって誕生した、 お米です。コシヒカリよりも粘りが強く、食味も良好です。また冷えても硬くなりに くいのが大きな特長で、おにぎりやお弁当のごはんに最適です。
- ・**キヌヒカリ** 関東地方や近畿地方で広く栽培されている品種です。コシヒカリと比べて粘りが弱く、さっぱりとした口当たりのお米です。
- ・**ヒカリ新世紀** 味はコシヒカリに匹敵し、台風に強くて倒れにくい品種を鳥取大学 農学部が開発し全国から注目されています。



### ニュース

#### ウィンナー作り体験

8/4 大安町石槫東湟川子 供会の皆様がウィンナー 作りにやってきてくれました。最初は苦戦した出た た腸詰作業も上手に出来 上がり、最後には武食と でウィンナーの試食と りぼうのお弁ちろんジェ ートをみんなで ただきました。



#### 松パンの販売始まる!

8/8 洋食屋さくらの隣にできたパン屋さん「松パン」がうりぼうで販売を始めました。国産小麦と天然酵母にこだわったモチモチのパンが並んでいます。特に餡がびっしりと詰まったあんぱんがおすすめです。



#### ほうずき市開催!

8/11~13 恒例の店 頭でのほうずきと菊 の販売を行いたくさ んの方に並んでお買 い求めいただきまし た。今年は、ほうずき の出来がいま一つで 数量の確保が心配さ れました。



# Times

#### 電子マネー決済開始!

9/10~ お客様の更なる 利便性の向上を目的として、これまでのクレジット 決済に加えて新たに電子 マネー決済サービスを導 入します。便利にお得にお 買い物してみてください。





毎週月曜

お米の日

毎週金曜

ジェラートの日

毎月12日

豆腐の日

お肉の日

毎月29日

Section.

# いなべ農産物直売所 フリ ディスエ房 うりぼーの 200 18.05594-74-5866 288

#### ふれあいの訳うりぼう

三重県いなべ市員弁町大泉 2517 番地 営業時間 午前 8 時 30 分~午後 5 時 定 休 日 毎週火曜日 TEL 0 5 9 4 - 7 4 - 5 8 6 6

e-mail uribou@m4.cty-net.ne.jp
URL https://www.net-uribou.jp