

## 米屋おすすめ！☆お米の保管方法☆

こんにちは MAKE太郎さま



いつもありがとうございます。福井の米屋です。

お米をおいしくいただくためには、お米の保管方法も大切！ということで、今回は「お米の保管方法」についてのご紹介です！

ポイントは次の4つです。

### 保管のポイント

- ①湿気の少ない冷暗所に保管する（  
冷蔵庫の野菜室が最適）
- ②清潔な米びつや密閉容器に移し替  
える
- ③米びつはこまめに掃除する
- ④お米の大量買い（特に夏）は避ける

この4つについて少し詳しく見ると・・・

#### 1.温度

お米の保管は「風通しの良い冷暗所」で、長持ちするベストな温度は15度です。

\*当店では宅配袋に詰めて、お米をお送りしていますが、到着したら全て宅配袋から出して下さい。袋の中も熱や湿気が溜まりやすいです。

## 2.臭い

お米と一緒に臭いが強いものを置いておくと、臭いがうつります。密閉容器（ペットボトル可）につめるか、臭いが出るものとは距離をおいて保管しましょう。

## 3.虫の予防

お米のトラブルで最も多いのが虫の発生で、代表的なものが「コクゾウムシ」です。米びつに残っているわずかなヌカからも発生する場合があるので、こまめな掃除が必要です。

## 4.カビ

部屋の湿度が高かったり、お米に水がかかるとカビの発生に繋がります。また、お米を梱包している袋には空気穴が開いており、完全密封ではありません。

＊詳しくは「お米の基礎知識・コラム」の「米屋が教える！お米の保管方法」まで。これ以外にも「お米の基礎知識・コラム」では様々なお米に関する情報を載せておりますので、ぜひそちらもご覧下さい！

新米はこちらから♪

令和元年産  
新米販売開始!  
福井県産  
ミルキークイーン

購入はこちら→

テレビ・雑誌で話題、人気グルメ漫画にも登場した、乳白色のお米です。  
炊き上がると、柔らかく、もち米の香りで、ピカピカ光沢&モチモチ食感。  
冷めても硬くなりにくいので、お弁当やおにぎりでも美味しい。

令和元年産  
新米販売開始!  
福井県産  
あきさかり

→購入はこちら

福井の新ブランド米。お手頃価格で、人気急上昇中!  
粘り&甘みありで、食味はコシヒカリと同等評価のお米です。

令和元年産  
**新米**  
販売開始!

人気No.1!! 安い! おいしい!  
→購入はこちら

# 福井米



たくさんご飯を食べたいお客様向けに、"低価格"でも"美味しい"お米をご提供!  
福井県産白米100%! 主にコシヒカリ・ハナエチゼン・あきさかりの高級銘柄のみブレンド!

令和元年産  
**新米**  
販売開始!

歯ごたえのある、少しかための食感。冷めても美味しい。  
新米時はコシヒカリ以上の旨みがあるお米です。

# 福井県産 ハナエチゼン



→購入はこちら

# 福井県産 コシヒカリ

食味ランキング7年連続最高評価!  
自然に恵まれた福井の土と水から育てられたナンバーワン品種

令和元年産  
**新米**  
販売開始!



→購入はこちら

編集・発行元

福井の米屋：<http://fukuinokomeya.com>

お問い合わせTEL：0776-38-1000

お問い合わせMAIL：[okome@fukuseimai.co.jp](mailto:okome@fukuseimai.co.jp)

こちらは配信用メールアドレスです。返信いただいても対応は致しかねます。

対応ご希望の際はお問い合わせメールアドレスへお願い致します。

配信停止をご希望の際は、大変お手数ですが[こちら](#)よりお手続きをお願い致します。