

ビニール袋炊飯

以前からサイバイバル炊飯として、ビニール袋を使ったものが紹介されています。
非常時には飲める状態の水というのは大変貴重です。雨水や川の水を使ってご飯が炊ける方法をここでもう一回整理しておきましょう。
(一部の地域では20年程前に専用の袋を用意したことがありました。まだお持ちのお店もあると思います。)

用意するもの

- 1、精米(無洗米だと尚良)
- 2、キレイな水
- 3、煮るための水(口には入りませんので、周囲にあるものでOK)
- 4、ビニール袋(多少厚手の方が望ましい)
- 5、輪ゴム
- 6、鍋
- 7、湯を沸かせる道具一式

手順

- 1、お米とキレイな水を同量ビニール袋に入れます
(容積で計ってください 米2合=水360cc)
- 2、ビニールの空気を抜いて輪ゴムで密封します。
- 3、鍋でビニールが浸かる量の水(飲めないような水でOK)を沸騰させます。
- 4、密封したビニールを鍋の湯に入れて30分位煮ます。
- 5、湯から出して5分程度蒸らしたら出来上がり。

ご家庭で試しておく、イザという時役立ちます。

今週の玄米入荷情報

北海道 おぼろづき

岩手 ひとめぼれ 前沢限定

秋田 あきたこまち やまもと

福島 コシヒカリ 会津農林

福島 ひとめぼれ 会津

宮城 ひとめぼれ 登米特裁

長野 コシヒカリ 佐久浅間

茨城 ミルキーQueen

佐賀 夢しずく 唐津特裁

福岡 ヒノヒカリ

先週売上のベスト5

<精米>

第1位 無洗米 ブルー

第2位 秋田あきたこまち

第3位 無洗米秋田あきたこまち

第4位 たべざかり

第5位 トキ 新潟コシヒカリ

食品配送について

3月1日納品分より、食品の配送方法を変更いたします。

基本パターンを毎週精米と一緒に(水曜日・金曜日)と月曜日の計3回お届けで計画しています。

(休日の場合は調整あり)

受注～納品の月間予定につきましては「サンショク販売カレンダー」にて前月下旬にお知らせ申し上げます。

開始当初は不慣れなことからご迷惑をお掛けする場面があるかも知れませんが、より良いサービスを目指して改善努力を重ねますので宜しくご理解賜りたく存じます。

