

## 正月用生のし餅

正月用生のし餅のご注文は12月12日(金)が締切です。

お届けは12月25日午後から開始致します。最終は12月30日午前中までのお届けとなります。ご希望の数量とお届け日(午前・午後)を合わせてご注文下さい。お届け時刻のご指定はご勘弁頂きたく存じます。

### 豆類の準備が出来ました。

黒豆・白花豆・大正金時・小豆(大光珠)

だるまさげは、今年生産量の減少もあり大幅な値上げをせざるを得ません。事情ご理解頂きますようお願い申し上げます。

将来的に価格が大幅に下がることは考えにくい状況です。

### ただ今鋭意お届け中です。

最後まで美味しくお食べ頂くために、箱に入っているチラシに書いてある保存方法をご確認ください。



### 今週の玄米入荷情報

- 北海道 ゆめぴりか
- 北海道 ななつぼし
- 青森 まっしぐら
- 岩手 ひとめぼれ 前沢限定
- 宮城 つや姫 特裁
- 宮城 ササニシキ 登米特裁
- 秋田 あきたこまち やまもと
- 秋田 淡雪こまち
- 山形 はえぬき
- 福島 コシヒカリ 中通
- 福島 ひとめぼれ
- 福島 天のつづ
- 栃木 コシヒカリ
- 茨城 コシヒカリ
- 埼玉 雑銘柄
- 千葉 ふさおとめ
- 長野 コシヒカリ いいやま
- 新潟 コシヒカリ 魚沼十日町
- 新潟 コシヒカリ 黒川
- 福井 コシヒカリ テラル越前
- 佐賀 さがびより

先日(12/2)TVAsahiの番組において、お米の特集をしていました。「林修の今でしょ講座」

<http://www.tv-asahi.co.jp/imadeshob/backnumber/0020/>

前半は管理栄養士による白米と玄米の違いとその食べ方(方法と機会)、後半はお米マイスターによる美味しいお米にするための研ぎ方でした。機会ごとの適性は、風邪・肥満には白米、冷え性・高血圧・肌荒れ対策には玄米が良いという説明でした。

おいしいお米の研ぎ方は、もうすでに皆様ご存じの方法ですが、強調していたのは最初の水を精米は吸うので良いお水を使いましょうということと、最近のお米は精米技術が上がって一生懸命研ぐ必要が無いよ、ということでした。

今年イチバン美味しいお米は?の質問には「さがびより」とのお答えでした。TVを見たお客様からの問い合わせがあるかも知れません。折角のきっかけですので、上手に使ってください。

### 先週売上のベスト5

#### <食品>

- 第1位 上白糖
- 第2位 霧しなそば
- 第3位 だるまさげ
- 第4位 米屋特選こがね餅
- 第5位 初釜うどん