

南魚沼産コシヒカリの美味しさをたっぷり味わって欲しいから。
「実家の米」こだわりの、お米の炊き方をご紹介します。

南魚沼産 実家の米



美味しいお米の炊き方



1. お米の量を正確に量ります。

お米を取り出す際は、杵ですくい上げたお米を押し込まないように優しくすり切ってください。お米の計量が正しくないと炊き上がったごはんが硬過ぎたり、軟らかくなり過ぎてしまうので正確に量りましょう。

2. 冷たい水でお米を研ぎます。

お米は必ず冷水で研いで下さい。最初の2~3回はヌカを洗い落とすつもりで手早く研ぎます。その後は、お米を痛めないよう優しく洗いましょう。水のにごりがとれて薄い白色になる程度になれば完了です。

3. お米の水を切り、炊飯する水を量ります。

研ぎ終わったお米をザルに上げ素早く水を切ります。ザルに上げたままにしておくとお米が乾いてしまい、美味しく炊けないので、水を切ったらすぐに炊飯釜へ入れて炊飯する水を量ります。

炊飯には冷たい水を使います。お米を炊飯釜へ入れたら、炊飯釜内側の目盛り通り正確に冷水を量り入れて下さい。

※新米の時期(秋~2月頃)は水を五分~一割減らします。
※お好みの炊き上がりに合わせて水の量を調整して下さい。

4. 炊飯します。

冷水に浸したまま1時間程おき、炊飯します。ごはんが炊き上がったらずに蓋は開けず5~10分程蒸らして下さい。

5. 炊き上がったご飯をほぐします。

蒸らしたごはんをしゃもじで切るように優しくほぐします。こうして空気をまんべんなく含ませながら、余分な水分を飛ばしていきます。この時に力を入れすぎてごはんをつぶしてしまわないよう注意して下さい。

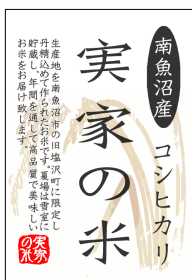
お米の保存方法

お米が紙袋やクラフト袋に入っている場合は、密閉できるビニール袋(ジップロック等)に移します。袋の内側に使い捨てカイロを貼り、精米したお米を入れて空気を抜きます。そのまま口を閉じると真空状態になり、お米の劣化(酸化)が抑えられ、美味しい状態が保てます。さらに冷蔵庫で保存するとより美味しさが保たれます。

炊飯後の保存方法

炊飯したお米が余ったら、炊飯器で保温したままにせず、ラップまたは容器に移して冷凍すれば風味を損ないにくくなります。召し上がる際は電子レンジで温めてお召し上がり下さい。

商品のご紹介



■実家の米

生産地を南魚沼市の旧塩沢町に限定し丹精込めて作られたお米です。魚沼の中でも塩沢コシヒカリは特に美味しいと評価され頂点を極めた最高峰のコシヒカリです。夏場は雪室に貯蔵し年間を通して高品質で美味しいお米をお届けいたします。



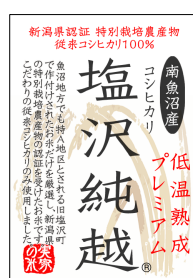
■雪室熟成

雪室熟成米は南魚沼産のコシヒカリを雪室(雪をつめた貯蔵庫)で6ヶ月以上じっくりねかせ、お米の旨味を十分にひきだした限定米です。食べるのもっちり、ふっくらとしていて、生産者でも新米と間違えるほどの食味が特徴です。



■塩沢純越

塩沢純越は魚沼地方でも特A地区とされる旧塩沢町で従来コシヒカリの種を原料に生産者が丹精をこめて作ったお米です。また、新潟県の特別栽培農産物の認証を受け、出来る限り農薬や化学肥料を使用せず手間をかけて栽培致しました。夏場は雪室に貯蔵し年間を通して高品質で美味しいお米をお届けいたします。



■塩沢純越【低温熟成プレミアム】

塩沢純越は魚沼地方でも特A地区とされる旧塩沢町で従来コシヒカリの種を原料に生産者が丹精をこめて作ったお米です。また、新潟県の特別栽培農産物の認証を受け出来る限り農薬や化学肥料使用せず手間をかけて栽培致しました。収穫後は低温多湿の氷温庫に保管しておりますので一年中獲れたての美味しさをお届け致します。



商品・ご注文に関するお問い合わせ先

実家の米

産地直送 ブレンドなしの新潟米

URL : <http://www.gohandesuyo.com/>

TEL : 025-788-0711 FAX : 025-783-7012

webで検索 >>

