



必ずお読みください

- ・お米は**生鮮食品**ですので、到着後**1ヶ月程度**での食べ切りをお願いします。
- ・到着後は直射日光を避け、涼しいところに保管ください。
- ・5～10月ごろの気温が高くなる季節は**必ず冷蔵庫に保管**をお願いします。
- ・西会津町の返礼品のお米は、農薬及び保存料が少ない方法で栽培されており、**保存方法によっては劣化が早まり、虫やカビが発生することがあります。**

※上記をお守りいただけない場合及び**精米後1ヶ月以上過ぎた**商品劣化による代替品の発送は、**行っておりません**ので、ご了承ください。

※万が一、到着時に商品欠損・劣化が確認されましたら、確認ために必ず、お写真をお持ちの携帯電話でも構いませんので撮影してください。

お米を美味しく食べるために



お米は生ものですので、お米が届いてから正しく保存していただく必要があります。美味しく召し上がっていただくための保存方法をご紹介します。

保管場所	保存容器に移し、比較的涼しい場所で、湿度が低く日光の当たらないところに置いておくのが、酸化を防ぎ、美味しさを保ちながら保管するポイント。気温が上がりがやすい5～10月ごろは、届いたらすぐに冷蔵庫へ。
保存容器	臭い移りや空気に触れる面積が少ない米びつがおすすめ。
ポイント	冷蔵庫で保存する場合は、野菜室がベスト。普通の冷蔵室に比べて温度や湿度が高めに設定しており、お米の鮮度を保つのに最適。
保管期間	精米したお米は、時間の経過とともに酸化し味が落ちます。適量をこまめに、食べきれるくらいの量を購入することが美味しく食べる秘訣。