

お米の保存方法

◎お米の保存方法の基本◎

高温・多湿を避け、直射日光の当たらない風通しの良い場所での保存が理想的です。

しかしながら、家の中でそのような場所はなかなかありません。

2週間～1カ月以内で食べきれる量を購入されることをオススメします。

◎玄さんオススメの保存場所◎

「冷蔵庫の野菜室」がオススメ。特に夏場はオススメです。

少量ずつでも良いので、一度入れてみると違いはわかりますよ。

タッパーやペットボトル等の密閉容器にお米を入れて野菜室へ。



※ビニール袋や紙袋のままでは、野菜の香りがお米に移るのでNGです。