

# 『緊急増刊号』

「新型コロナウイルス」により、亡くなられた方々に謹んでお悔やみ申し上げますとともに、罹患された皆様に心よりお見舞い申し上げます。

日頃より弊社商品をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。  
新型コロナウイルス感染の影響により、現在、お米につきましても一部店舗等で品薄状態になり、ご不便をおかけしております。

**一部地域で一時的に購入が集中しご購入しにくい状況となっておりますが、現時点において、弊社精米工場は通常通り操業しており、お米の供給が停止するような状況ではございません。  
ご安心いただきますようお願い申し上げます。**

お米はもともと国内自給率が高いこともあり、昨年収穫され各産地の倉庫に保管されており、国の備蓄や令和元年産米の生産量と従来の消費量から年間供給量が不足するような状況ではありません。

ご購入にあたっては、必要な分をお買い求めいただきますよう何卒ご協力をお願い致します。

しばらく  
お待ちください...



## 美味しく食べ切れる目安について

- 目安として、精米日から **1か月から2か月**、買い置きせず、  
お早めにお召し上がりいただくことをおすすめします。



## お米の保存方法について

- お米は保存条件により、虫の発生やニオイ移りの原因になることがございます。  
出来れば、密閉容器に入れ、冷蔵庫の野菜室での保存いただけますと虫の発生および、お米の乾燥・ニオイの吸着・水濡れによる変色を防ぐことができます。  
○冷蔵庫に空きが無い場合は、なるべく涼しくて風通しの良い場所で保存しましょう。  
○温・湿度が低く直射日光の当たらない風通しの良い場所が適しています。

