

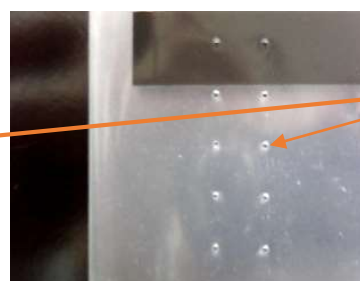
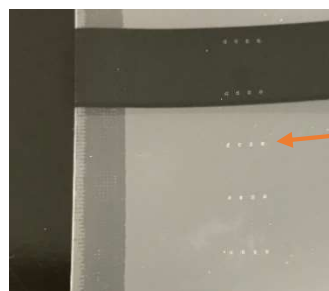


【要注意】お米の袋には、通気孔(あな)が空いています

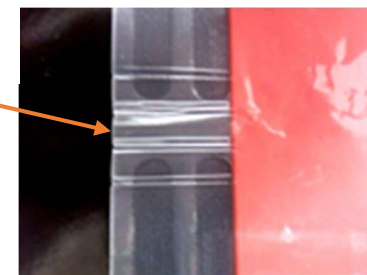


【上から下まで小さな穴があるタイプ】

【袋の横に通気孔があるタイプ】



【通気孔(あな)】
実際の写真



※お米を置いている場所が濡れていると、通気孔より水が浸入してしまいます。

特に炊飯作業中に袋の下部から侵入するケースが多いです。

※お米が水に濡れると、時間の経過とともに変色します。

※変色した部分を見つけたらご利用はやめましょう。

お米を購入したら密閉容器に入れて冷蔵庫で保管することをおすすめします。

※ 詳しくは、『お米の保管のしかた』に書いてあります。⇒ <https://www.zpr.co.jp/inquiry/otayori.html#lt01>