

『お米の袋について』



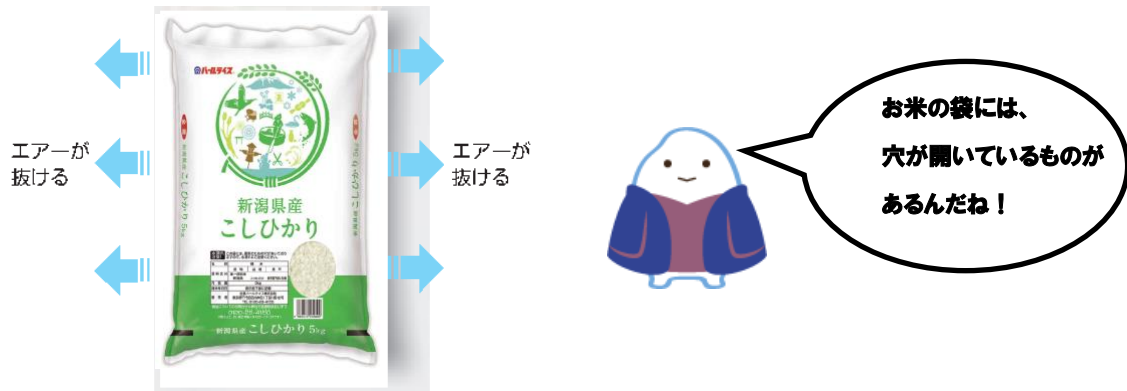
お米の袋に穴があいているのをご存知ですか？！

では、なぜ？お米の袋に穴が開いているのでしょうか。
袋に穴が無いと、お米を運んだり取り扱う中で、袋が破裂したり荷崩れしてしまうからです。
穴は複数の種類があります。多くは非常に小さいので、気付かない方もいるのではないのでしょうか。穴は通気孔と呼んでいます。

主要な通気孔の種類

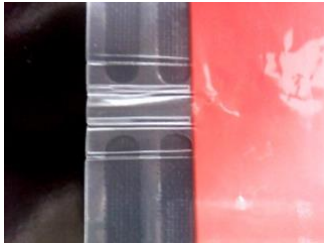
① マイクロピンホール（レーザー加工で穴を開けています）

袋のサイドの上から下に、小さな穴が並んでいます。



② サイドの通気孔

袋のサイドが圧着されており、一部通気のための隙間があります。



③ 上部の通気孔

サイドの通気孔と同様、袋の上部が圧着されており、一部通気のための隙間があります。

④ 穴が無い袋

主にスタンドパック（立てられる袋）には、通気孔が設けられていない商品もあります。



※チャック付の2kg袋には、
通気孔があいていません。

注意！！

お米の袋が濡れると穴から水が浸入し、お米が変色することがあります

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。

お米が水に濡れると、時間の経過とともに変色します。

変色していたら、使用は控えましょう。



○ お米の保存方法について ○

○お米の袋に通気孔が開いているものは、できるだけ蓋付きのプラスチック製の容器・チャック付きのビニール袋で保管しましょう。

○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。

○お米の保存は、涼しい場所を選びましょう。

○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。

○密閉容器に入れ、冷蔵庫の野菜室での保管なら、低温で鮮度をある程度保ち、虫の発生を防ぎながら保存できます。

