



# う(馬)まい(舞)！の秘密

粃

玄米

白米

## 「粃貯蔵」にある！

イセキHPより

『お米』は食卓に届くまでに

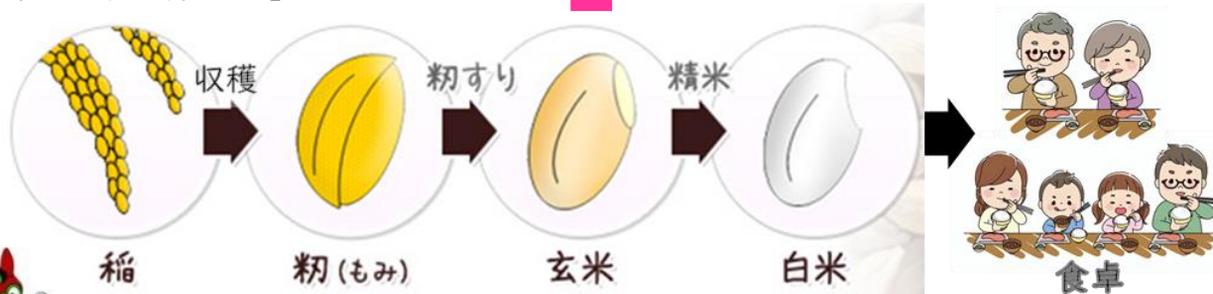
どのように貯蔵されてるの？

### 一般なお米

一般的に、収穫後、「玄米」で貯蔵しています。  
必要な分だけ精米（白米）し、食卓にお届けしています。

**玄米貯蔵** 低温（15℃以下）または冷蔵（5℃）で貯蔵しています。

【食卓にお米が届くまで】



**粃貯蔵** 低温（15℃）で貯蔵しています。

### 「馬舞米」

馬舞米（うまいべ）は、収穫後「粃」で貯蔵しています。必要な分だけ玄米し、ホクレンパールライスで精米（白米）にしています。



- Q 夏場に常温でお米を保存していると、急激に『お米の味が落ちた!?』と感じたことはありませんか？
- A 玄米（白米）は、気温が20℃になると、呼吸が激しくなり、体を消耗してしまうため『食味』が落ちてしまうためだよ！

・生産者は、いつでも美味しいお米を食卓に届けるために、15℃以下でお米を保管しています。必要な分だけを白米にして、食宅にお届けしています。

・お家に届いたら、常温（夏場）の場合、2週間で食べきるのがオススメです。できない場合は、20℃以下の場所（冷暗所）で保管しましょう。 **乾燥注意！**

でも 粃貯蔵は **ほ** **せ** いいの？

『玄米』した時点で呼吸が始まります。

『粃』は、『玄米』を殻で覆っている状態のことで、『粃』の状態では呼吸が抑えられ、休眠が続く状態のことをいいます。



だから

いつでも

『新米の美味しさをキープ』  
できてるんだね！！

