

備蓄米の販売について

政府備蓄米は

入荷が不安定の為
入荷次第販売と
させていただきます。

現在、政府備蓄米の入荷が不安定な為、ご迷惑をおかけいたしております。

入荷次第の販売とさせていただきます。何卒ご理解ご了承ください。

備蓄米保管についての 3つのポイント



- ・政府備蓄米は、玄米の状態で温度や湿度が徹底的に管理された倉庫で保管されています。

【備蓄米の保存環境】

お米の温度：15℃以下

部屋の湿度：60～65%

- ・家庭では冷蔵庫保管が理想的。乾燥を防ぐため、ペットボトルに入れたり、野菜室での保存がオススメ。



- ・おいしく召し上がれる目安期間は、精米されてから約1ヶ月、夏場であれば3週間以内です。