

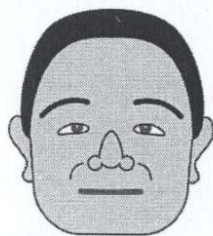
# 丸二通信

## 美味しいご飯の炊き方

ほとんどの家庭で使われている炊飯器  
 どれくらいの量を炊いていますか？  
 炊くお米の量が少ないと、熱の伝導が  
 良すぎて、お米のテンションの構造変化(アルファー化)が充分に行われなくなり、  
 美味しいご飯になりません。逆に容量  
 いっぱい炊くと今度は熱まわりが悪くな  
 り、また、お米が釜の中でうまく対流し  
 ない為避けるべきです。出来れば容量の  
 七~八割ぐらいで炊く事をお勧めします

## お知らせ

- ・正月用「餅」 年末用「年越しそば」、予約承り中！！  
 昨年も大好評！！ ぜひ、お声掛け下さい。
- ・次回 第二土曜「おこわの日」は、12月10日です。
- ・ホームページ「名古屋 米屋」で出てきます。



11月3日に結婚しました。  
 温かい皆様に支えられ、ご縁をいただき  
 ました。まだまだ未熟な私達ですが、  
 今後ともよろしくお願ひします。



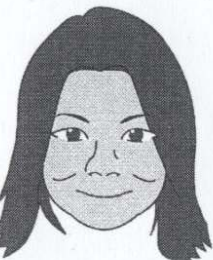
店もにぎやかなになりました。  
 人が増えるっていいですね。  
 新しいお盆、皆ご力を合せ  
 頑張ろう！



1人 加りました  
 家庭が暖くなりました 此意が  
 新しい年を迎えます 宜敷お願  
 します



新しく1人加りました  
 店のふんいきが変わって、いい感じです  
 よくやくお昼でもすずしくなってきた  
 ので 楽になりました。



はじめまして。  
 こちらへ来て、一週間が、あ、という間に  
 たちました。どうぞこれから  
 まだまだですが、どうぞよろしくお願い  
 致します。