

前略

コロナウィルス禍の北海道に住んでいる私達家族にとって外出もままならず
今は毎日の三度のお食事が何よりの楽しみです

昨年、春に知り合いからの紹介で購入した陶器製の
「旨みごはん釜」約一年以上毎日のように使用しております
宣伝にあるように「お米が踊りながら加熱される」せいか
本当に一粒づつがしっかり味わえるような感じがします
最近追加にもう一つ購入しました

主人も息子達家族も孫までもが「このご飯美味しいと・・・」食べてくれます
炊き方も簡単 火加減も気にしないで噴いたら火を止めて蒸すだけ
電気釜を使っていたのですが 冷めても陶器の保湿性のためかしっとり感が残り
3時間くらいは美味しくいただけます
炊いてる間もふたを開けて混ぜることもできるので炊き込みご飯などに
最適かと思います

厚手陶器のせいか少し重いのですが、かえって存在感があり気に入ってます
試しに古い米を炊いてみましたが薫りもよくなり美味しかったです

こんな時ですから少しでも皆さんに「美味しいご飯」をお伝えしたく文書にしました
日本の宝「お米」を美味しく味わう幸せを少しでも多くの方に知ってもらいたいです

発売元にパンフレットを入れてこの手紙を送るようお願いしました
是非たくさんの方に 美味しいご飯の炊けるお釜お知らせください

〒055-0003 北海道沙流郡門別町福満321 下河辺牧場

下河辺 美智子