

お米の価格が急上昇

玄米の価格が高騰しています。ここ3カ月の間に10kgあたり約千円ほど値上がりしています。

でもご安心ください。

現在お客様にお出ししているお米は、契約栽培によって生産されたお米を、お米の美味しさを失わないように低温倉庫（14℃・湿度70～80%）で貯蔵したお米を精米しています。だからお米の値上がりには影響されません。

毎月同じことばかり言ってすみません。

【水加減にはくれぐれもご注意ください】

美味しく食べて頂くためにはそれほど重要なことなのです。

しかしスーパーやディスカウントストアでの値上げもそれほど顕著でもありません。

しいて言えば特売が少なくなった事でしょうか。

でも10kgで千円という値上がりを誰がどういう形で吸収しているのでしょうか。

誰かが損をしているのか、それとも中身が・・・？

店頭から国産野菜・米が消える？

国産の野菜がスーパーの店頭から消える可能性が出てきた。

肥料の3大要素はリン、窒素、カリウム。この3つがなければ日本の農業は成立しません。日本はリン鉱石の全量を輸入に頼っており、その多くを中国に依存。もともと、危うい立場にありました。

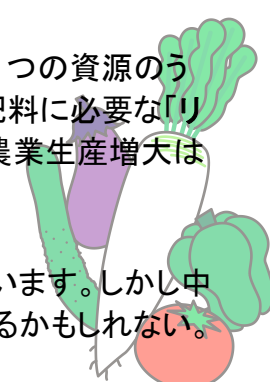
米・中が肥料の輸出を実質禁止

原料であるリン鉱石の世界最大規模の輸出国である中国が実質的な禁輸措置に踏み切り、世界最大のリン鉱石の生産国である米国はすでに輸出を禁止しています。

メーカーからの太田屋の仕入れ価格も、7月から2倍以上に値上がりしました。今年3度目の値上がりです。すでに供給はタイトです。そして早くも「来年は100%供給できるかは確約できない」との知らせがありました。

米国地質調査所が戦略的物質として位置づけた8つの資源のうち、6つは金や銅などのメタルですが、残り2つは肥料に必要な「リン鉱石」と「カリウム」ですが、肥料がなければ国内農業生産増大は望むべくもありません。

安全・安心な国産の食品に対する人気が高まっています。しかし中国からの肥料がなければ、食べるもの自体がなくなるかもしれない。それが日本の現状なのだ。



美味しいお米の専門店

営業時間 10:00~19:00

定休日 月曜日

配達日 火・木・土曜日

株式会社 太田屋
茨城県竜ヶ崎市大徳町256

TEL 247-3366

ホームページ <http://ootaya.jp/>

メール kome-ootaya@nifty.com

やわらかいトンカツの秘密

カツサンドは結着成型肉

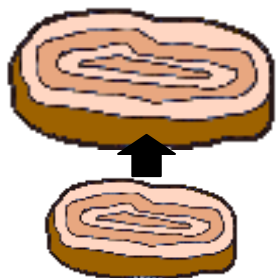
う〜っ！やわらかくて美味しい〜 (●^o^●)
し・あ・わ・せ〜…
なんて言ってる場合じゃないでしょ！！

サンドイッチやトンカツ弁当。
肉は柔らかくジューシーで簡単にかみ切れるので
サンドイッチも崩れることはありません。
肉質や見た目は均質で金太郎あめのようなです。

な〜んて
おいしいかしら



植物性
タンパク 脂 水



高級金太郎あめ
トンカツサンド



何百もの注射器が機械にセットされていて、肉に直接、食品添加物入りの調味液や水を注入でき、肉をあっという間に風船のように膨らませます。肉を膨らませるときに、筋も切れるので一石二鳥の方法です。

水ぶくれ状態を保つためには保水材、薄くなった味を補う目的で調味料と多くの添加物が欠かせません。

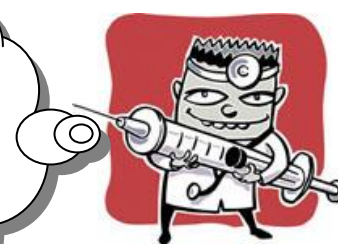
表示面にリン酸塩、増粘剤、化学調味料、タンパク加水分解物、大豆タンパク、酵素、カゼイン酸などの文字があったら要注意！

何と1kgの肉が2,2倍に増量できる夢？の技術です。

風船のように膨らませた肉

これらの肉は業務用トンカツに姿を変え飲食店や居酒屋などで売られています。トンカツが箸でも切れるほど柔らかければ、増量トンカツの疑いがあります。

肉だけだと思
なよ！魚だって
唐揚げだって好
みのうまさにて
きるぜ！



やわらか〜く
なって3割、
4割増量！！

冷凍カツは、究極の増量肉

冷凍食品の一口カツは、調味液を大量に加えた肉です。

子どものお弁当用として人気の冷凍一口カツは、歯ごたえがありません。冷凍カツの衣を取り、肉だけを、縦2.5cmに裂いたティッシュペーパーで引っ張ってみると、ちぎれながら簡単に切れました。これはどういう肉なのでしょう。

こんな肉を私たちは知らずに食べているのです。

肉に注射器のような針を挿し調味液を注入しています。食品添加物だらけの肉です。



肉押えストリッパー