

25精米工(技)第199号
平成26年1月16日

正 会 員 殿

一般社団法人日本精米工業会



お米の「保管にご注意マーク」(ステッカー)の販売について

拝啓 新春の候 貴社(組合)ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。

本会の業務運営につきまして、平素より格別のご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、本会は、4月からの消費税率引き上げに伴う駆け込み買いが予想されることから、お米の保管に対して注意を喚起する「保管にご注意マーク」(ステッカー)を作製し販売することにいたしました。

「保管にご注意マーク」は、密閉容器を使用していただき、冷蔵庫保管をおすすめするステッカーです。

また、QRコードにより「お米の保管について」容器の清掃、水濡れ・高温・多湿に注意、においに注意、ヒビ割れに注意をウェブでお知らせいたします。(別添「QRコード」でウェブに示す)

つきましては、消費者に適正なお米の保存を周知していただくために是非ご活用いただきたくご案内申し上げます。

敬具

お米の「保管にご注意マーク」(ステッカー)の販売について

一般社団法人日本精米工業会

1. 目的

お米の保管を適正に行っていただくために、携帯・スマートフォン用のホームページを作成し、QRコードを用いて消費者にお米の適正な保管方法や注意していただきたいポイントについて周知することを目的とする。

2. 使用対象者

精米の製造および販売業者

3. 注文方法とステッカーの価格

① 注文方法

裏面の【お米の「保管にご注意マーク」(ステッカー)購入申込書】に必要事項を記入の上、お申し込みください。

② ステッカー価格および送料

ア. ステッカー価格

1,000円/1巻き1,000枚【消費税別】

(シート状のものも1,000枚単位)

イ. 送料

■5,000枚以下：実費

■5,000枚以上：無料 ■北海道、九州、沖縄(一部離島を含む)：1,000円

4. 申込締切日と納期

① 申込締切日

平成26年2月13日(木)まで

② 納期

平成26年2月26日(水)以降から

5. お米の「保管にご注意マーク」



サイズ：Φ45mm

6. 連絡先

〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町15-15 7階

一般社団法人日本精米工業会

TEL. (03) 4334-2190

FAX. (03) 3249-1835

E-mail: info@jrma.or.jp

FAX : 03 - 3249 - 1835

一般社団法人日本精米工業会 行

お米の「保管にご注意マーク」(ステッカー) 購入申込書

お申込日	年 月 日 平成26年2月13日(木)まで	希望納期	年 月 日 平成26年2月26日(水)以降
御社名			ご担当者名
※御住所	〒 (-)		電話 :
			FAX :
直送先名			
直送先住所	〒 (-)		電話 :
			FAX :
ご注文数量	枚	ロール巻の場合 紙管内寸	45φ ・ 76φ
仕様	シート (1,000枚) ・	ロール巻 (1,000枚)	ロール巻の場合 巻き方面 頭出し ・ 尻出し
備考	請求書は、※の住所に送付いたしますが、送り先が異なる場合は以下にご記載ください。		

【送料についてのご案内】

- 5,000枚以下：実費 / 5,000枚以上：無料
- 北海道、九州、沖縄（一部離島を含む）：1,000円

【仕様について】

- シート仕様の場合1シート10枚綴りが100シートで1,000枚、ロール使用場合1ロールが1,000枚巻となります。
- ロール仕様の場合、ご希望の巻出し方向と紙管内径に○をつけてください。



一般社団法人 日本精米工業会

Japan Rice Millers Association

お米の保管について

お米は、温度、湿度、においなどの影響を受けやすく、保管が悪いと変色したりカビや虫の発生原因になります。ご家庭では、直射日光を避け、涼しい場所に保管してください。密閉容器に入れて冷蔵庫で保管することをお薦めします。(お米は、はかり終えたらお早めに冷蔵庫へ入れてください。)

容器の清掃

容器は常に清掃し清潔にしてください。虫の発生原因になります。

水濡れ・高温・多湿に注意

お米は水分を吸収しやすく、湿ったお米は変色したり、カビの発生原因となりますのでご注意ください。濡れた手や濡れた計量カップを容器の中に入れてないようにしてください。水のかからない場所で保管してください。高温・多湿の場所に保管しないでください。

においに注意

お米はにおいがつきやすいので、においの強いものと一緒に置かないようにしてください。

ヒビ割れに注意

直射日光や乾燥した空気にさらすと、お米がヒビ割れ、ご飯がべとつくことがあります。密閉容器に入れて、直射日光の当たらないところで保管してください。

温度と虫の関係

多くの虫は、気温が15℃以下では活動が鈍くなります。お米等穀物につく害虫(貯穀害虫という)も活動が鈍くなります。

温度とカビの関係

カビの発生しやすい最適生育温度は25～28℃です。低温で保管するとカビの発生が抑えられます。

	生育可能温度領域	生育最適温度
カビ	0～40℃	25～28℃

温度と食味の関係

温度と(目安としての)賞味期限の関係は、気温25℃で2ヵ月、20℃で3ヵ月、15℃で5ヵ月、5℃で7ヵ月程度です。低温で保存すると食味の低下が抑えられます。※なお、この賞味期限は、食べられなくなる期限ではなく、貯蔵開始時と比較して明らかに食味に差の出る期間です。

移り香について

においの強いもの「芳香剤、洗剤、化粧品、防虫剤、殺虫剤、防臭剤、灯油」などと一緒に保管した場合は、においが移ることがあります。移り香を防ぐには、密封できる袋や容器で保存し、においの強いものを近くに置かないようにします。

におい成分は無数と言っていいほどあり、本来存在するはずのない食品からにおい成分が発生している場合、異臭となります。※異臭成分は多くの場合低濃度であり、健康に影響することはほとんどありません。