

株主の皆様へ

2023年10月2日

## 株主優待品(魚沼産新米こしひかり)に関するお知らせ

当社は、200株以上の継続保有(1年以上)の株主さま宛てに、株主優待品として「新潟県魚沼産新米こしひかり」を贈呈させていただいておりますが、購入先である十日町農業協同組合より、令和5年産のお米の状態につきまして、以下連絡がありましたので、お知らせいたします。

### <十日町農業協同組合からの連絡内容>

令和5年産のお米につきまして、生育時期に異常高温・強い日照りが長く続きました。その影響もあり、一部が白くなったお米(デンプンの蓄積が不良のもの)が混ざっている可能性がございます。これは、粒の中に空気が多く入ってしまい、光が乱反射することで白く見えるものです。お米が古いから白くなった、保管方法に問題があり質が落ちた、というものではございませんので安心してお召し上がりいただけます。

外観は悪く見えますが、通常のお米を炊いたごはんと比較しても、ほとんど味は変わりません。ただしお米の白い部分はデンプンの割合が少ないため、白いお米が多い状態で炊くと柔らかめのごはんになるという特徴があります。

通常のお米と同じようにお召し上がりいただけますが、2つのポイントに注意いたしますと、よりおいしく炊き上げることができます。

①透明なお米に比べて空気のすき間が多いので、強く洗いすぎると粒が割れてしまう可能性がございます。優しく洗い、優しく炊飯してください。

②お召し上がりいただき、食感がべちゃつくと感じられる場合は、お好みで、ごく少量～1割ほど水の量を減らしての炊飯をお試しください。

白いお米は通常のお米に比べて柔らかくなりやすく、ごはんの食感が良くないと感じる方もおられます。上記の方法をお試しいただき、美味しく召し上がっていただけますと幸いです。

株主優待品(魚沼産新米こしひかり)は、2023年10月下旬より順次お届けとなる予定です。