

**毎年、外気温の高い6月から10月末まで**

# 米こうじは**冷凍便**での配送となります



**冷蔵便→冷凍便**対象商品は以下の通り

- 自家製米糀 1kg ●自家製米糀 500g
- 手作り甘糀おススメセット
- ヨーグルトメーカーと米糀のセット
- 糀物語『縁（えにし）』

※その他にも米こうじ含む商品がありますが、同梱商品に冷凍商品を含むことから、1年を通して冷凍便扱いとなっております。



いつも弊社をご利用いただきまして、誠にありがとうございます。

今年も少しずつ気温の上昇が感じられる季節となりました。

弊社では職人達が心を込めて育て上げた米こうじを、最高の状態でおお客様の元にお届けできるように気温の高い時期は毎年米こうじを冷凍で配送する事としております。

米こうじの冷凍配送について不安を感じられるお客様から毎年数多くのお問合せをいただきますが、**夏期の冷凍配送については米こうじの品質を第1に考えての取り組みです。**

米こうじの品質にも影響はございませんのでご安心下さいませ。

なお、商品到着後は冷蔵庫にて保存して下さい。

かつて夏期に冷蔵で配送していた際に、お中元等で運送会社の配送量が増加し保冷トラックのドアの開閉が多い事や気温が高い事等が原因で、お客様のお手元に到着した際に米こうじが発熱をして使い物にならなかったというような事故が数多く発生した経緯がございます。

このような事故の再発を防ぐ為の冷凍便での配送であり、何よりも大事に育てた米こうじを最高の状態でおお客様の元にお届けする為の手だてである事をご理解下さいませ。

## ■よくある質問■

**Q**：以前に米こうじを長期に保存する為に冷凍して良いかと問い合わせた時にダメとされました。

どうして今回は冷凍しても良いのですか？

**A**：「**長期保存を目的とした**冷凍保存はおすすめしておりません」

米こうじは、塩糀や甘酒、漬物等々の加工品を作る為に使います。

米こうじを長期に冷凍保存しますと酵素の機能等には影響しませんが、霜が付着し水分が増えてしまいます。

水分が増えると加工品は腐りやすくなり品質の低下に繋がるため

「**長期保存を目的とした**冷凍保存はおすすめしておりません」

今回の冷凍便配送の場合、長くても3日程度の短時間の冷凍です。

霜が付くほどの長期間ではありませんので、これについては**問題ない**という事です。

お客様方のご理解を賜りますようお願い申し上げます。

**糀屋本店**