

●1月は雪との戦いでした

昨年12月31日から1月31日まで継続的に降り続いた雪。福井に来て10回目の冬を迎えましたが、ここまでの大雪は初めてでした。昨年の夏は、猛暑、少雨で栽培に苦労させられました。だれもが暖冬と予想していましたが、短い秋の後には大雪。毎日が雪かきに追われる1ヶ月間でした。2月から天気は回復するようで、何とか家とビニールハウスは雪の被害から乗り切ることができました。

家の雪かき 約20日間×1時間

ビニールハウスの雪かき 7回×3時間

雪かきに費やした時間 合計41時間



今年の春は？夏は？秋は？どうなるか？

●味噌づくりが始まりました

天日干し米を麴にして、地元の大豆を使用して味噌をつくりました。約60kg完成する予定です。味噌は6月以降販売予定です。また、冬仕事として10月～3月までねぎ味噌の販売予定です。

●ネットショップ閉店のお知らせ

12月25日

尾崎ファーム楽天市場店 閉店

1月9日

尾崎ファームネットショップ 閉店

HP作成技術不足、農作業との両立、HP運営費と売上げの問題等の理由で、誠に勝手ながら閉店させていただきました。今年一年はブログでの情報発信の充実を目標に頑張ります。お米のご注文は今まで通りメール・電話・FAXで承り中です。大変ご迷惑をお掛けいたします。

ブログ(こめんちゅ日記で検索を！)

<http://ozf.sblo.jp/>

●米粉の販売スタート！

尾崎ファームのイクヒカ리를製粉した米粉の販売をスタートしました。小麦粉の代わりにお料理やお菓子に使える！しかも安心！！お勧めは、天ぷらやからあげ、米粉パン。どうぞ一度お試しください。

米粉 1kg 650円 (送料別)



【おいしいお米の炊き方】

- ・ 炊く水はきれいな水を使用
- ・ 浸水は1時間～2時間
- ・ 水分量は気持ち少なめに

●お詫び

メールで注文したが返信が無いとお客様からクレームをいただきました。もしメールを送っても2日以内に返信が無いときは、お手数ですが携帯電話のメールまでご連絡下さい。メールのセキュリティのため誤ってメールがブロックされているようです。大変ご迷惑をお掛けいたしております。

携帯のメールアドレス



ブログ更新中