

2019年産情報

- 青森** 出穂が始まっています。全県で3%(7/31)という情報です。地域格差が大きいもののほぼ平年並みで推移しています。
- 宮城** 県全体で出穂が確認されています。平年より1日早まっているとのことです。気温が梅雨明け後は平年を大きく上回っており、水管理の徹底が指導されています。
- 秋田** 出穂期を迎えています。草丈が短く茎数が多いのが今年の特徴です。今後も高温が予想されているので深水管理を徹底するように指導しているようです。
- 山形** 内陸では猛暑の報告が上がっています。出穂直後(一週間くらい)の高温が胴割れへの影響が大きいので水の入れ替えを、またカメムシの発生が多くなっている点にも指導が行われています。
- 新潟** 茎数はやや多め、草丈は平年並みの生育です。出穂期を迎え、予想される高温に対する懸念が多く出ています。

今週の玄米入荷情報

＝30年産＝

岩手 ひとめぼれ 前沢限定

福島 会津コシヒカリ

佐賀 夢しずく 特別栽培

福井 コシヒカリ テラル越前

長野 特Aコシヒカリ 飯山

新潟 新之助

北海道 ゆめぴりか

福島 中通コシヒカリ

佐賀 さがびより

茨城 コシヒカリ

＝元年産＝

佐賀 コシヒカリ 白石特裁

はくばく商品値上げのお知らせ

下記商品が9/1納品分より値上げされます。原材料価格に加え、包装資材及び物流費の増大によりものです。

- 生粋麺太 各種
- 吟天 1kg、350g
- 薄力粉 600g
- 地粉 600g
- もちもちすいとん粉 400g
- ホットケーキミックス 各種



昨年好評だった「あご出汁」に続いてだい2弾。
「だし旨しじみ塩らーめん」
数量限定で登場です。
9月より発売開始します。お楽しみに。



佐賀コシヒカリ 白石特裁

玄米の粒は大きめで張りもあり良好です。精米後の姿もよく、第一印象は合格。

炊き上がりのツヤが若干鈍かったのは試験精米機だったからで、歯ごたえもあり七タコシヒカリらしさに溢れています。甘みは最初少なく感じますが、歯ごたえがあるので良く咀嚼すると沢山出てきます。

新米の香りがあまり感じられませんでした。収穫から出荷までを急いだ結果だと思えます。

ご予約頂いたお客様もたくさんいらっしゃるの、お早めのご注文が吉です。

精米はあと2回予定しています。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
佐賀	コシヒカリ	19.1	5.4	14.1	78