

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
長野	コシヒカリ飯山	18.8	5.0	12.7	77
島根	コシヒカリ	18.8	5.2	14.2	79

長野 コシヒカリ 飯山

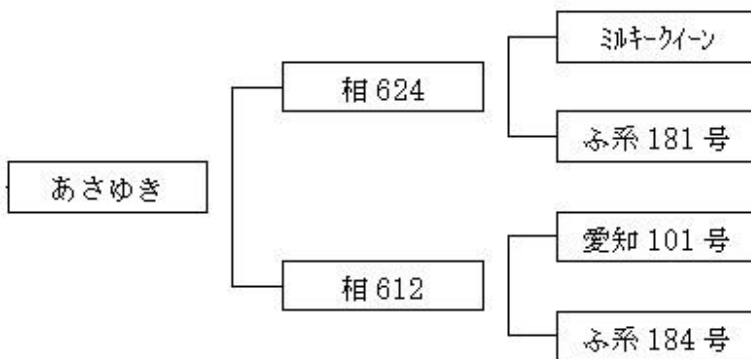
粒が大きく照りも十分、見た目がとても良いです。
毎年大きなブレが無い長野県のお米ですが、今年も例年通りの作柄のようです。

噛み応えのあるしっかりとした食感のコシヒカリとしては好みの分かれるところでしたが、概ね良好な評価が聞かれました。冷めても噛むほどに甘みを感じられるという声が多かったです。

あさゆき

ミルククイーン由来の低アミロース米で、白濁の変動が小さく安定しています。アミロースの含有量は9.8%程度です。(因みにミルククイーンのアミロース含有量は9~12%です)

粒の大きさはまっしぐら並みという表現です。
低アミの常で、水加減は通常の1割以上少なく炊きました。
照りは良好です。ややもち米を蒸かしたときの香がありますが、暫くすると収まってきます。食感は想像通りおこわに近いです。普通のお米に2~3割混ぜて炊き上げるのが良いと思います。
来年以降の取り扱いを検討します。



島根 コシヒカリ(仁多郡奥出雲町)

粒がふっくらした印象です。今年のお米の中では大粒です。

炊き上がりがしっかりしていて、食べ応えが良好です。
よく東の魚沼に対して西の仁多と言われるようですが、全くタイプが違って両方楽しめます。甘みが覚めても持続するのは地力があるからだと思います。

＝こだわり米として小ロットで直送いたします＝

今週の玄米入荷情報

福井 コシヒカリ テラル越前

秋田 あきたこまち やまもと

新潟 魚沼コシヒカリ 十日町

北海道 ななつぼし

佐賀 夢しずく 特別栽培

長野 特Aコシヒカリ 飯山

新潟 コシヒカリ 黒川

福井 いちほまれ 特別栽培

栃木 あさひの夢

山形 つや姫 特別栽培

新潟 佐渡コシヒカリ

岩手 ひとめぼれ 前沢限定

宮城 ササニシキ 登米特裁

福島 天のつづ

栃木 コシヒカリ

宮城 ひとめぼれ 登米特裁

茨城 コシヒカリ

千葉 コシヒカリ HG

新潟 新之助

富山 コシヒカリ

北海道 ゆめぴりか

佐賀 ヒヨクモチ

岩手 ヒメノモチ

正月用生のし切餅

ご注文の締め切りは 12/2(月)です。
以降の追加変更が出来ませんのでご承知おきください。
2.5kg×5入り 及び 1.2kg×10入り がございます。
メーカーの製造工程の関係で、スリットが入っています。

商品は12/18(水)以降順次お届け致します。