

令和2年産情報

- 栃木** 宇都宮では梅雨明け後は猛暑となりやや疲れ気味でタ立を期待している様子。出穂後の積算温度が450度を越え順調です。収穫までもう少しです。
- 新潟** 上越地区では穂が色付き始めてきました。佐渡はお盆明けから積極的にカメムシの防除作業を行っています。各地とも新米受入の準備が本格的になってきたようです。
- 岩手** 梅雨明け以降の天候が安定せず、日照時間が8月中旬にやっと平年並みになってきました。そのため生育はひとめぼれで数日の遅れがでています。このままで行けば例年通り9月下旬の刈り取りが出来るかと予想しています。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
佐賀	コシヒカリ 白石特裁	19.1	5.3	14.3	78

食味数値はさほど悪くないと思います。
2年産の玄米につまましては在庫が少なくなってきましたのでお早目のご連絡をお願いします。精米は8/26(水)をもって終了いたします。

食品衛生責任者講習会開催情報

令和2年11月

日	曜	会 場	
4	水	食品衛生センター5階	千駄ヶ谷
6	金	板橋区立ハイレイフプラザ2階	板橋
9	月	ホテルエミシア東京立川	立川
11	水	アルカディア市ヶ谷(私学会館)	市ヶ谷
12	木	連合会館2階	お茶の水
16	月	日本交通協会大会議室	有楽町
25	水	食品衛生センター5階	千駄ヶ谷
26	木	ルミエール府中1階	府中
27	金	江戸川区総合文化センター	新小岩
30	月	食品衛生センター5階	千駄ヶ谷

今週の玄米入荷情報

- 岩手 ひとめぼれ 前沢限定
秋田 あきたこまち やまもと
新潟 新之助
福島 中通コチヒカリ
佐賀 夢しずく 唐津特裁
富山 コシヒカリ
宮城 ササニシキ 登米特裁
岩手 あきたこまち (色選要らずの品質)
栃木 コシヒカリ
=2年産=
佐賀 コシヒカリ 白石特裁

ごはん料理 カレンダー

2021年版



もうカレンダーを考える時期なんですね
お店の名前を入れられる配布用カレンダー
のご紹介です。
名前の印刷は100部以上からご指定のデ
ザインで承ります。お店のシールやスタンプ
などでも十分に対応いただけます。