

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
新潟	魚沼コシヒカリ	18.9	5.2	15.1	80
新潟	岩船コシヒカリ	19.0	5.1	14.7	80
新潟	佐渡コシヒカリ	18.7	5.5	14.5	78

平場のコシを含めた新潟ばかりの試食だったので差がつけにくいというところがあり、評価はまちまちとなりました。
 魚沼はこれの中ではわりとしっかりした歯ごたえを持った炊き上がりで、特に炊き上がり直後の評価が高かったです。味が薄いというのは全体に言えることですが、この中では好評でした。
 岩船は粒ごとのムラを指摘する声があり、炊き上がりは柔らかいというよりダレた印象を持つパネラーも居ました。しかし時間経過によって冷めてきたら柔らかめの粒が評価を上げていくという側面も見られました。胴割れが若干発生しているようで、丁寧に精米し優しく洗米するほうが良さそうです。または歩留まり低下を承知で割れるものは砕いて弾いてしまう方法も。
 佐渡は炊き上がりも冷めてからも評価が変わらず、中庸は位置を確保したという印象です。この中では魚沼に並んでしっかり目の歯ごたえを感じました。粒はこれの中では大きめだったという評価も聞かれます。
 平場もなかなかのもので、一番好きだと評価するパネラーも複数いました。

今週の玄米入荷情報

宮城 ササニシキ 登米特裁
 山形 つや姫 特別栽培
 福島 会津コシヒカリ
 秋田 あきたこまち やまもと
 岩手 ひとめぼれ 前沢限定
 千葉 ふさおとめ
 茨城 コシヒカリ
 新潟 魚沼コシヒカリ 十日町
 新潟 岩船コシヒカリ
 新潟 佐渡コシヒカリ
 福井 コシヒカリ テラル越前
 福井 いちほまれ 特別栽培
 栃木 コシヒカリ 大田原
 山形 雪若丸
 北海道 ななつぼし

食品衛生責任者講習会開催情報

令和3年2月		
日	曜	会場
1	月	大田区産業プラザ4階コンベンションホール
3	水	食品衛生センター5階
8	月	ホテルエミシア東京立川
10	水	食品衛生センター5階
12	金	連合会館2階
16	火	日本交通協会大会議室
18	木	食品衛生センター5階
24	水	連合会館2階
25	木	食品衛生センター5階
26	金	板橋区立ハイライフプラザ2階



正月用 生のし切り餅

ご好評いただいております生のし切り餅
2.5kg×5枚入 と 1.2kg×10枚入 を用意しております。
 切るのが大変だとお考えの方に、生のし餅と同じ原料を使った切り餅をご紹介します。
 原料手配の都合上、締切日が早くなっています。
 また締め切り後の追加が出来ませんのでご承知おきください。

ご注文締切日: 令和2年12月2日
 商品お届け日: 令和2年12月16日～