

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
北海道	ゆめぴりか	19.0	5.5	15.0	78

試食の際には明らかに他の釜との違いが明らかで、この品種の特徴が出ていました。

香りには大きな差はありませんでしたが、攪拌時にしゃもじへ米粒が纏わりついてなかなか思うようにいきませんでした。食べてはべた付いた食感ではなく、むしろしっかりした弾力を感じられるものです。但し好みははっきりと分かれて、濃い味を好むパネラーには好評でした。冷めてからもしゃもじへの粘つきは変わらず、他の低アミ米との違いが見られて面白い試食でした。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
佐賀	夢しずく	18.7	5.8	14.2	75

香りがあまり感じられない一方で粒ぞろいは悪くありませんでした。食感の硬さを指摘する声が多く、粘りよりもしっかりと炊き上がりで噛み心地を楽しむお米でした。ごはんの甘さは咀嚼回数を増せば感じられますが、お米の持つ味としては薄味と言えます。

福井いちほまれ・山形つや姫の精米について

サンシヨクの精米で、久しぶりの特別栽培米です。

次回は11/30日締め切り～12/9(水)のお届けを計画しています。

農薬の使用状況につきましては、それぞれサンシヨクのHP(農林水産省新ガイドラインによる表示)に詳細を記載しておりますのでご参照ください。

福井いちほまれ <http://www.sanshoku.or.jp/guideline/pdf/02fukuisakai201016.pdf>

山形つや姫 <http://www.sanshoku.or.jp/guideline/pdf/02yamagata.pdf>

食品衛生責任者講習会開催情報

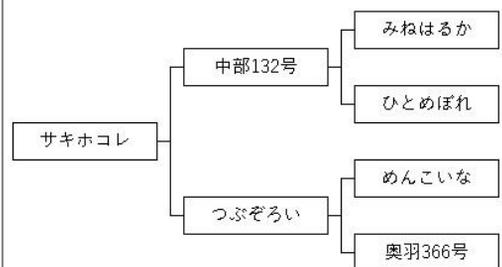
令和3年1月

月日	曜	会場	
1/25	金	ホテルエミシア東京立川	立川
2/8	月	ホテルエミシア東京立川	立川
2/22	月	ホテルエミシア東京立川	立川
3/1	月	ホテルエミシア東京立川	立川
3/8	月	ホテルエミシア東京立川	立川
3/22	月	ホテルエミシア東京立川	立川
3/30	火	ホテルエミシア東京立川	立川

今週の玄米入荷情報

千葉 ふさおとめ
新潟 魚沼コシヒカリ 十日町
秋田 あきたこまち やまもと
岩手 ひとめぼれ 前沢限定
福井 いちほまれ 特別栽培
栃木 コシヒカリ
茨城 コシヒカリ
長野 コシヒカリ 飯山
北海道 ゆめぴりか
宮城 ササニシキ 登米特裁
福島 中通ひとめぼれ
佐賀 さがびより
新潟 新之助 特別栽培
山形 つや姫 特別栽培
佐賀 ヒヨクモチ

秋系821は「サキホコレ」に決定



平成22年から交配を行い開発を進めてきた新品種です。

とにかく食味の良さをコンセプトに掲げコシヒカリ以上を条件に開発されました。

新品種ラッシュの最後に出てきたお米ですので、すべてを凌駕するものであると期待しましょう。