



今週の玄米入荷情報

- 千葉 ふさおとめ
- 秋田 あきたこまち やまもと
- 福井 いちほまれ 特別栽培
- 福島 中通ひとめぼれ
- 北海道 ななつぼし
- 長野 コシヒカリ 飯山
- 佐賀 さがびより
- 栃木 コシヒカリ 大田原
- 山形 雪若丸
- 新潟 コシヒカリ 黒川
- 宮城 ひとめぼれ 登米特裁
- 佐賀 夢しずく 唐津特裁
- 福島 会津コシヒカリ HG
- 岩手 ヒメノモチ

北海道 ゆめぴりか

玄米の状態でもやや白濁気味の粒があります。炊き上がりの香りは独特で、照りは十分にありません。粘りを強く感じますが、弾力がやや物足りないという印象です。割と濃いめの甘みがあり、時々楽しむには良いという感想がありました。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
北海道	ゆめぴりか	19.1	6.5	14.2	71

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
青森	まっしぐら	20.1	6.5	15.1	73

福島 会津コシヒカリ HG

光沢は十分で香りもあります。やや柔らかめで歯ごたえが物足りませんが、甘みがあって粘りは十分に感じられます。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
福島	会津コシヒカリ HG	19.6	6.1	14.2	73

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
宮城	つや姫 登米特裁	19.8	6.1	14.6	74

青森 まっしぐら

手触りはしっかりしているのに、意外と粘りがあると感じます。味はサラリとして癖がないです。食べやすいという評価もあります。冷めてくるとやや硬さが強く出て来る印象でした。

宮城 つや姫 登米特裁

山形に比べて粒がしっかりしていて、硬めの炊き上がりでした。噛むと弾力があり一粒づつを感じることが出来ます。やや粘りが弱く蛋白に感じるという意見もありました。