

生のし切餅

2.5kg x 5入り 及び 1.2kg x 10入り

正月用の生のし餅と同じ原料で作ります。

令和3年12月2日(木)がご注文の締切日となります。
ご注文数から計算した原料を加工工場へ移送するため、追加・変更が受けできませんのでご承知おきください。
商品のお届けは 12月16日(木)ごろより順次行います。



今週の玄米入荷情報

- 岩手 ひとめぼれ 前沢特栽
- 佐賀 さがびより
- 秋田 あきたこまち やまもと
- 新潟 コシヒカリ 黒川
- 福井 いちほまれ 特別栽培
- 佐賀 夢しずく 唐津特栽
- 北海道 ゆめぴりか
- 宮城 ひとめぼれ 登米特栽
- 山形 つや姫 特別栽培
- 茨城 コシヒカリ
- 新潟 新之助
- 千葉 ふさおとめ
- 長野 コシヒカリ 飯山
- 宮城 だて正夢
- 福島 会津コシヒカリ HG
- 福島 天のつぐ
- 岩手 ヒメノモチ
- 佐賀 ヒヨクモチ

長野 コシヒカリ 飯山

粒が大きめで見栄えが良いです。炊き上がりからかなりしっかり目の紙心地を感じます。やや淡白な味に感じますが、噛むほどに旨味が出て来るという評価です。冷めても硬さが増すこともなく美味しさが味わえます。

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	19.8	6.0	14.4	74

佐賀 さがびより

一見するとややくすんだ色に見えます。専門家がしっかりと頃合いを判断して精米すると見栄えよく美味しくできるお米です。味はさっぱりした傾向で、噛み心地はしっかりしているので、若い人に人気がありました。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
佐賀	さがびより	19.6	6.5	14.4	71

福島 天のつぐ

炊き上がりの評価は抜群でした。冷めても食べやすくみんなが好む味でした。粒は硬すぎず柔らかすぎず、ほのかな甘みがあって食べ飽きない味でした。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
福島	点のつぐ	19.9	6.4	14.4	71