



令和4年産情報

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 十日町	19.7	6.1	14.5	74

新潟魚沼コシヒカリ 十日町

玄米のヌカ層の色が薄く、見た目は綺麗でした。粒ぞろいも良く、これまで入荷した玄米の中では整粒歩合が一番良い数値です。未熟粒の割合が低い一方で胴割れ比率がやや気になります。炊き上がりのつやは綺麗でしたが、やはり若干の割れが発生したようで、粘りというよりややダレた食感を指摘する声もありました。味自体の評判は良く、今年の十日町は良さそうです。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
新潟	佐渡コシヒカリ	19.5	6.3	14.3	73

新潟佐渡コシヒカリ

玄米のヌカ層の色が薄く、見た目は綺麗に見えましたが、胴割れの比率が今年一番多いという穀粒判別のデータが出ています。炊き上がりの香りは薄く、他と比べるとやや照りが足りないような見た目です。食感は柔らかく、歯ごたえに物足りなさを感じるコメントが多かったですが、味は悪くないという評価でした。若干小粒に見えます。柔らかめを好む人には受けが良いようです。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
栃木	コシヒカリ	19.0	6.2	14.3	74

栃木コシヒカリ 大田原

見た目は存在感のある濃い色を感じました。炊飯の見た目は良好です。照りが少し濁っている気がし、香りは最近の傾向なのか物足りません。粒を感じられるしっかりとした紙心地で、弾力があり甘みも十分との声が多く聞こえました。今年で言えばふさおとめをさらに美味しくしたような感じで、かなり評判が良かったです。冷めてくるとやや硬めに感じるかもしれませんが、味の評価は高いです。

今週の玄米入荷情報

- 岩手 ひとめぼれ 前沢
- 秋田 あきたこまち やまもと
- 宮城 ササニシキ 登米特裁
- 宮城 ひとめぼれ 登米特裁
- 福島 中通コシヒカリ
- 福島 中通ひとめぼれ
- 栃木 コシヒカリ 大田原
- 茨城 コシヒカリ
- 千葉 コシヒカリ HG
- 千葉 ふさおとめ
- 新潟 魚沼コシヒカリ 十日町
- 新潟 佐渡コシヒカリ
- 新潟 岩船コシヒカリ
- 福井 いちほまれ 特別栽培
- 福井 コシヒカリ テラル越前

冬の贈り物

今年も受付が始まりました！

お歳暮の季節をギフトシーズンに併せて、ぜひこの機会に！

自産自銷の米をギフト用に厳選して、お歳暮の季節に合わせてお届けいたします。

冬の贈りものギフト

お歳暮の季節をギフトシーズンに併せて、ぜひこの機会に！