



新潟 岩船コシヒカリ

玄米は粒ぞろいが良く、未熟量や胴割粒の比率は低いです。炊き上がりは白くツヤも十分にあります。噛み心地は弾力があって第一印象の柔らかい感触よりもしっかりと味わえます。噛むほどに甘みを感じられて評判は上々でした。今年の新潟イチバン候補です。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
新潟	岩船コシヒカリ	19.7	6.2	14.7	74

新潟コシヒカリ(黒川)

大雨の被害も無く、しっかりと調整してありました。粒が揃っていて食べ心地がとても良いという声が多いです。新潟の中では比較的硬めの歯ごたえですが、噛むと粘りを感じる一方で口の中でほどける完食を好ましいと評する人もあり、新潟コシヒカリの中ではコストパフォーマンスは非常に高いと言えます。なんだかんだとコメントがとても多いお米でした。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
新潟	コシヒカリ 黒川	19.5	6.0	14.6	75

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
福井	コシヒカリ テラル越前	19.5	6.3	14.6	73

今週の玄米入荷情報

栃木 コシヒカリ 大田原
 福島 会津コシヒカリ HG
 福島 中通ひとめぼれ
 福井 いちほまれ 特別栽培
 福井 コシヒカリ テラル越前
 北海道 ななつぼし
 北海道 ゆめびりか
 佐賀 夢しずく
 新潟 コシヒカリ 長岡特裁
 新潟 魚沼コシヒカリ 十日町
 新潟 岩船コシヒカリ
 千葉 ふさおとめ
 秋田 あきたこまち やまもと
 宮城 ひとめぼれ 登米特裁
 宮城 だて正夢
 岩手 ひとめぼれ 前沢
 山形 つや姫

福井コシヒカリ(テラル越前)

新潟コシヒカリと関東コシヒカリの丁度真ん中という印象です。コシヒカリ発祥の産地ですからそれなりの評価が欲しいところですが、個性が足りないと思われるのはかわいそうな感じがします。粒はしっかりめで食べ応えがある一方で香りが弱いという声が多く聞かれました。

ささげ(輸入)の供給量について

長年にわたりご愛用頂いておりますささげ(中国産)の輸入が、中国の『ゼロコロナ政策』により滞っています。これまでは各所の流通在庫で凌いで参りましたが、いよいよ底をついてしまいました。サシヨクからお買い求めいただいているささげの用途はほぼ赤飯用であると認識しております。代替品の模索も致しましたが、どれも豆の色が淡く赤飯にはそぐわしくないと判断しました。そもそも煮崩れてしまう小豆が関東においては切腹を連想させるとして祝いの席での赤飯にささげが用いられたといわれています。現状の在庫限りで一時的に販売を休止させていただきます。誠に不本意ではございますが、事情ご推察のうえご理解賜りますようお願い申し上げます。価格・品質はささげと異なりますが、国内産の小豆は用意しておりますのでご利用ください。