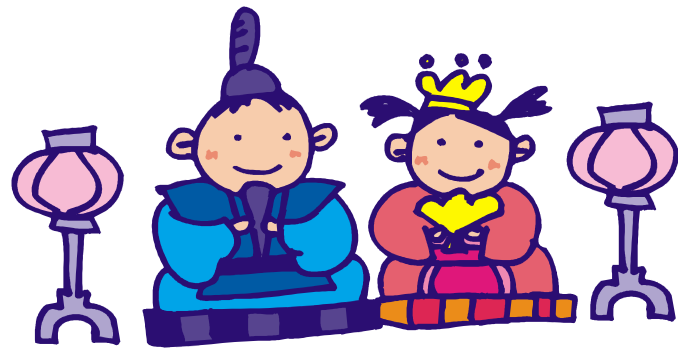


今週の玄米入荷情報

(入荷日翌日からの出荷です)

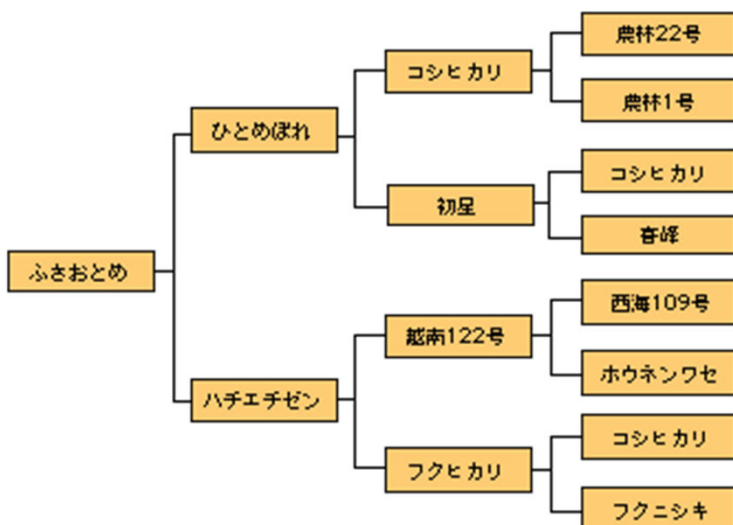
- 3/1 新潟コシヒカリ魚沼十日町
新潟コシヒカリ加茂農林高
新潟コシヒカリ岩船
新潟コシヒカリ佐渡
- 3/2 山形はえぬき
岩手ひとめぼれ前沢限定米
岩手ひとめぼれ水沢限定米
秋田あきたこまちやまもと特別栽培
秋田あきたこまち岩川水系米
- 3/3 宮城ひとめぼれ登米特裁米
千葉ヒメノモチ
- 3/4 福井コシヒカリ

昔から、ひな祭りには 白酒が欠かせないものですが、甘酒のことを白酒だと思っている方が多いと言います。白酒とは、もち米&みりん、または米麴&焼酎が原料で度数10%前後のお酒。一方甘酒はご飯やお粥に米麴を混ぜて一昼夜55度前後で保温し、デンプンから甘い糖分を引き出したもの。または酒粕を水で溶いて作ります。昔から手作りの飲み物として親しまれており、ひな祭りの飲み物として取り入れる方が多いのです。甘酒は冬の印象が強いのですが、夏の季語です。一般的に甘酒の原料として家庭で使用する酒粕はLDL(悪玉)コレステロールを下げる効果が話題になっていますね。健康のために毎日ひな祭り！？



品種紹介 = ふさおとめ

コシヒカリ並の食味を持つ早生品種として誕生。品種名は公募で房の国で生まれた美しい乙女のようなお米ということで選ばれた。



資料提供: 米穀安定供給確保支援機構 他

先週売上のベスト5

<精米>

- 第1位 無洗米 レッド
- 第2位 う米っこ
- 第3位 茨城コシヒカリ
- 第4位 千葉ふさおとめ
- 第5位 秋田あきたこまち

ホームページをお持ちの小売店様へ

サンショクのホームページにリンクを貼りませんか？

ご希望がございましたら、担当営業へお声掛けください。

