

26年産 食味計測値 BEST 10

サンシヨクに入荷した26年産米を計測した結果を公表します。全体の傾向は太平洋側の品種が良好だったように思います。

機械での計測値ですので、官能テストなどでの評価とは異なりますが、大まかな目安としては参考になると思います。

長野 コシヒカリ いいやま
新潟 コシヒカリ 魚沼十日町
茨城 コシヒカリ つくば
宮城 つや姫
千葉 コシヒカリ HG
新潟 コシヒカリ 黒川
福島 ひとめぼれ 中通
山梨 コシヒカリ 棚田特裁
岩手 ひとめぼれ 前沢特裁
山形 つや姫

先週売上のベスト5

<精米>

- 第1位 トキ
- 第2位 ふさおとめ
- 第3位 純太
- 第4位 あきたこまち
- 第5位 コシヒカリ胚芽



今週の玄米入荷情報

北海道 ゆめぴりか
北海道 ななつぼし
青森 まっしぐら
岩手 ひとめぼれ 前沢限定
岩手 あきたこまち
宮城 ひとめぼれ 登米特裁
宮城 ササニシキ 特裁
宮城 つや姫
秋田 あきたこまち やまもと
秋田 淡雪こまち 特裁
山形 はえぬき
福島 天のつぶ
福島 コシヒカリ 会津
福島 ひとめぼれ 中通
茨城 コシヒカリ
千葉 ふさおとめ
山梨 コシヒカリ 棚田特裁
長野 コシヒカリ いいやま
新潟 コシヒカリ 佐渡
富山 コシヒカリ
福井 コシヒカリ テラル越前
島根 きぬむすめ
佐賀 さがびより

先日、コーヒーになぞらえて嗜好品としてお米を紹介している記事がありました。お米に限らず「おいしさ」は相対的なもので、タイミングや場面でそれぞれ変わってくるものだから、いろいろなお米を場面に応じて選んでみましょうというものでした。

コーヒーに比べて味の表現語句が少ないのがお米なので食感(あっさり・もっちり)・歯ごたえ(しっかり・やわらか)・味わい(さっぱり・あまめ)等と、炊き方や一緒に食べる料理などをポイントに選んでみましょうということです。

そういう情報を沢山持っているのが専門店のプロなので、米穀店の店頭でブランドや価格ばかりに拘らないお米選びを薦めています。さらに、コーヒー同様に鮮度が大切だということも説明していました。少量でも精米したてが良いと言っています。