



(株)はくばくの乾麺が値上げするというウワサです。

世界的な小麦需要の拡大や為替相場の変動により、原料コストが上昇しているとのことです。

詳細は今後お知らせして参ります。現状商品同様にご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

サンシヨク販売価格推移表

平成23年産基準(加重平均価格/玄米俵)

年産	販売価格差	%	作況指数
平成23年産	0	100.0%	101
平成24年産	1,225	107.6%	102
平成25年産	△760	95.3%	102
平成26年産	△3,839	76.2%	101
平成27年産	△2,080	87.1%	100

ご飯のおいしさって？

おいしいご飯は「軟らかい、粘りと弾力がある、白くツヤがある、ほのかな香り、甘みがある」とされていますが、最近の食味評価資料にはテクスチャー(口当たりや歯ごたえ、食感)と外観と香りの記述が中心です。

基本的なおいしさの評価である五基本味についての評価はどのようなかというアンケートが行われました。

ご飯で感じられる味はというアンケートの結果は、

- 甘味 98.9%
- 酸味 0.0%
- 塩味 1.7%
- 苦味 0.0%
- うま味 48.6%

というものでした。

ここでいううま味は、一般的な食品のグルタミン酸やイノシン酸ではなく、咀嚼するうちに感じられるレトロネイザル香(喉や口から鼻に抜けて感じる香り)ということのようです。

甘さも砂糖や果実の甘味とは異なります。

回答者の意見では、酸味や苦味を感じる人がおらず、甘味とうま味以外に感じる味を指摘した人が居なかったということから、ご飯には雑味の無いことが求められているという結論です。

今週の玄米入荷情報

- 北海道 ななつぼし
- 北海道 ゆめぴりか
- 青森 まっしぐら
- 岩手 ひとめぼれ 前沢限定
- 宮城 ササニシキ 登米特裁
- 宮城 ひとめぼれ 登米特裁
- 宮城 つや姫 登米特裁
- 秋田 あきたこまち やまもと
- 秋田 淡雪こまち
- 山形 はえぬき
- 山形 つや姫
- 福島 コシヒカリ 会津HG
- 福島 コシヒカリ 中通
- 福島 ひとめぼれ
- 栃木 コシヒカリ
- 茨城 コシヒカリ
- 埼玉 彩のかがやき
- 千葉 コシヒカリ HG
- 千葉 ふさおとめ
- 長野 コシヒカリ 北信州みゆき
- 長野 風さやか
- 新潟 コシヒカリ 魚沼十日町
- 新潟 コシヒカリ 岩船
- 新潟 コシヒカリ 黒川
- 富山 コシヒカリ
- 石川 コシヒカリ 羽咋世界農業遺産認定
- 福井 コシヒカリ テラル越前
- 佐賀 夢しずく 唐津特裁
- 佐賀 さがびより