

### 旬の味 ふるさとの味覚

《福井県特産》

大野 さといも  
5kg詰



奥越地区が誇る“秋の味覚”  
肉質のしまりが良いため煮崩れしにくく、もちもちした触感が特徴です。

《長野県特産》

サンふじ りんご  
5kg詰



甘味と酸味のバランスのとれた  
“蜜入り”りんご。太陽をたっぷり浴び、  
ビタミンやミネラルが多く、  
りんご本来の濃厚な味が楽しめます。

注文締切日

11/18(木)まで

お届け予定日

12月初旬ごろ～

《石川県特産》

五郎島金時 さつまいも  
5kg詰



五郎島産“加賀野菜の代表格”  
ホクホク感があり、甘味は強め  
焼き芋にすると美味しいです。

### 今週の玄米入荷情報

- 福井 コシヒカリ テラル越前
- 秋田 あきたこまち やまもと
- 山形 つや姫
- 岩手 ひとめぼれ 前沢特裁
- 北海道 ななつぼし
- 北海道 ゆめぴりか
- 福島 会津コシヒカリ HG
- 栃木 コシヒカリ 大田原
- 茨城 コシヒカリ
- 宮城 つや姫 登米特使
- 新潟 魚沼コシヒカリ 十日町
- 新潟 岩船コシヒカリ
- 佐賀 夢しずく 唐津特裁
- 福井 いちほまれ 特別栽培
- 宮城 だて正夢
- 山形 雪若丸
- 千葉 ふさおとめ
- 新潟 新之助
- 富山 コシヒカリ
- 福島 ミルキークイーン
- 千葉 コシヒカリ HG

### 北海道 ななつぼし

粒は綺麗です。味はさっぱりしていて特に印象に残らない、なんの邪魔もしないお米だという意見が殆どでした。冷めるとさらに硬さが目立ち、歯ごたえだけが残ります。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
北海道	ななつぼし	19.5	6.7	14.8	71

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
福井	いちほまれ	19.8	6.3	14.8	73

### 山形 つや姫

炊き上がりはややコシが無いように感じますが、落ち着いてくると柔らかめの歯ごたえとしっかりした弾力に加えて甘みを感じます。パネラーには今年イチバンの高評価でした。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
山形	つや姫	19.8	6.2	14.7	75

### 福井 いちほまれ

第一印象は粒がしっかり感じられるということです。硬めの歯ごたえがありますが、しっかりと弾力があって紙心地は良好です。甘みもあり評判はつや姫と二分しました。冷めてからの食味も落ちることなく食べられます。