



産地情報(8年産)

【生育】新潟は進度かなり早い

【新潟】6月1日現在の生育は、コシといぶきの進度が平年よりも早まっており、数字上は多くの地域で茎数が多い状況にある。今後も高温が予想されているため、県は中干しの遅れなどに注意を呼び掛けている。



今週の玄米入荷情報

- 魚沼コシヒカリ
- 新潟黒川コシヒカリ
- 新潟佐渡コシヒカリ
- 新潟長岡特裁コシヒカリ
- 新潟新之助
- 福井コシヒカリ
- 千葉コシヒカリHG
- 北海道ゆめぴりか
- 秋田あきたこまちやまもと
- 宮城つや姫登米特裁
- 宮城ひとめぼれ登米特裁
- 山形つや姫特裁
- 群馬あさひの夢
- 佐賀さがびより

	全体			村上(岩船)		新発田	
	コシヒカリ	こしいぶき	新之助	コシヒカリ	こしいぶき	コシヒカリ	こしいぶき
草丈	長い (+ 21%)	長い (+ 19%)	並 (± 0%)	長い (+ 13%)	長い (+ 27%)	長い (+ 25%)	短い (▲ 13%)
茎数	多い (+ 53%)	やや多い (+ 9%)	少ない (▲ 12%)	多い (+ 16%)	多い (+ 81%)	やや多い (+ 5%)	多い (+ 28%)
葉数	早い (+ 1.1)	やや早い (+ 0.4)	並 (▲ 0.3)	やや早い (+ 0.5)	早い (+ 1.3)	早い (+ 2.3)	並 (+ 0.1)



	新潟地域			巻		三条		
	コシヒカリ	こしいぶき	新之助	コシヒカリ	こしいぶき	コシヒカリ	こしいぶき	新之助
草丈	長い (+ 20%)	並 (+ 3%)	やや短い (▲ 5%)	長い (+ 12%)	やや短い (▲ 7%)	長い (+ 16%)	長い (+ 25%)	並 (▲ 4%)
茎数	多い (+ 25%)	多い (+ 20%)	少ない (▲ 10%)	多い (+ 57%)	多い (+ 77%)	多い (+ 54%)	多い (+ 45%)	多い (+ 19%)
葉数	早い (+ 1.3)	早い (+ 1.7)	並 (± 0.0)	早い (+ 1.1)	早い (+ 1.1)	早い (+ 0.7)	早い (+ 1.0)	並 (+ 0.1)

	長岡		南魚沼		十日町		上越		佐渡	
	コシヒカリ	こしいぶき	コシヒカリ	こしいぶき	コシヒカリ	こしいぶき	コシヒカリ	こしいぶき	コシヒカリ	こしいぶき
草丈	長い (+ 17%)	長い (+ 23%)	長い (+ 41%)	長い (+ 45%)	並 (+ 4%)	長い (+ 25%)	長い (+ 24%)	長い (+ 25%)	長い (+ 24%)	長い (+ 25%)
茎数	多い (+ 86%)	多い (+ 68%)	多い (+ 31%)	多い (+ 94%)	多い (+ 84%)	多い (+ 68%)	多い (+ 31%)	多い (+ 86%)	多い (+ 68%)	多い (+ 71%)
葉数	早い (+ 1.0)	早い (+ 1.4)	早い (+ 1.4)	早い (+ 0.7)	早い (+ 0.8)	早い (+ 1.7)	並 (+ 0.2)	早い (+ 1.0)	早い (+ 1.0)	早い (+ 1.0)

注) 下段カッコ内は指標値との比較。

冷やしほうとう(つゆ付)のご案内



春夏限定の新メニュー、山梨の郷土料理の「冷やしほうとう」冷やしほうとうは別名「おざら」と呼ばれ、暑い時期にぴったりのつけ麺風ほうとうです。通常のほうとうより細い麺は、つるりとしたのど越しが特長。麦みそ入りスープに夏野菜をたっぷり入れて、栄養満点の1品になります。新しい夏の味をお楽しみください。

冷やしほうとう260g(麺180g、つゆ40g×2袋)×6袋×10箱=1梱包

発注ロットは、1梱包からです。

包装・直送可能(1梱包～)。また、期間内は、特別価格にてご提供いたします。期間:2026/4/20~2026/7/31

詳しくは担当営業にお問い合わせください。

ほうとうとおざらは、同じ小麦粉の麺を使いますが、ほうとうは味噌仕立ての汁で麺と具と一緒に煮込む温かい鍋料理、おざらは茹でて冷やした麺を醤油味の温かいつけ汁で食べる冷たい麺料理という違いがあります。特に、ほうとうは冬向きの煮込み料理、おざらは夏向きの冷やし麺として親しまれています。



×10箱=1梱包

1箱