

30年産情報



- 宮 城 例年より2日ほど早くほぼ全県で出穂が確認されました。今後の気温が高めで推移する予報が出ており、登熟不足などの発生による品質低下が懸念材料となっています。
- 北海道 全道平均の出穂は2日ほど遅れているという発表です。莖数がやや少なめであるものの、生育進度は7月下旬以降の好天で持ち直しています。
- 福 島 出穂は平年より3日程度早くなっており、登熟期間の気温も高めの傾向が予想されているので成熟はさらに早まりそうな気配です。コシヒカリの草丈が伸びているため倒伏に注意を促している他、カメムシの発生に注意を呼び掛けている。
- 青 森 つがるロマンと青天の霹靂は平年並みの収穫が見込まれています。
- 新 潟 収穫は平年より数日早いと見えています。早生品種は8月下旬には収穫適期を迎え、コシヒカリは9月初旬に適期にはいるものと予想しています。

手間いらずしょうゆおこわ

袋の中身を炊飯器に入れるだけで簡単に美味しく本格的なおこわができます。
(金時豆・調味液・もち米 入り)

香ばしい醤油の香りが特徴で、しっかり味付けされますので、炊き立ての暖かいときはもちろん、冷めても美味しく召し上がっていただけます。近年、もち米を常備されるご家庭が減ってきたので、手軽に食べていただけるようにセットしたものをご紹介いたします。具材と同封の無洗加工もち米（2合）をお釜に入れて、30分浸漬して炊飯します。ご家族一回の食べきりサイズで利便性が高評価です。

千葉県産の醤油と白醤油、だしつゆを使ったまろやかで芳醇な香りを持つ旨味たっぷりの調味液がついています。



390g × 10袋入り
賞味期限 6か月

小売参考価格 650円(税込み)

新潟ではお祝い事や仏事、お祭りなどで赤飯ではなく醤油で味つけしたおこわがよく出ます。特に長岡・中越地区では醤油おこわが一般的で、金時豆を使いひじきなども入れたりします。

30年産 千葉ふさおとめ

セタコシヒカリとの比較では、炊き立ての評価でふさおとめのふっくらした感じに好印象を抱いたようです。甘みもしっかりと感じられてよい出来だと思えます。最近の傾向で新米の香りはあまり感じられませんでした。照りはとてもよかったです。冷めてくるとコシヒカリの評価が挽回してきます。歯ごたえを求める人からはやはりコシヒカリが、と言う声が出ました。

今週の玄米入荷情報

＝30年産＝

- 千葉 ふさおとめ
- 佐賀 コシヒカリ 白石特栽

＝29年産＝

- 山形 つや姫
- 福島 コシヒカリ 中通
- 岩手 ひとめぼれ 前沢限定
- 栃木 コシヒカリ
- 富山 コシヒカリ
- 新潟 コシヒカリ 魚沼十日町
- 青森 まっしぐら
- 北海道 ななつぼし

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
千葉	ふさおとめ	19.2	5.6	14.5	77