

| 産地 | 銘柄     | アミロス | 蛋白  | 水分   | 評価値 |
|----|--------|------|-----|------|-----|
| 秋田 | あきたこまち | 19.4 | 5.6 | 14.5 | 77  |

### 秋田あきたこまち やまもと

今年のあきたこまちは美味しいという評判を複数のお得意先から聞いていましたので楽しみでした。

炊き上がりのツヤは上々で、粒が大きく感じます。攪拌時の手触りがしっかり目のごはんであるとわかります。

噛み心地のあるのが特徴で、なかなかの好評でした。ただ冷めてくるとやや硬さが目立ってくるような印象でした。

| 産地 | 銘柄  | アミロス | 蛋白  | 水分   | 評価値 |
|----|-----|------|-----|------|-----|
| 千葉 | 粒すけ | 18.8 | 5.3 | 13.7 | 77  |

### 千葉粒すけ

ふさおとめに比べると粘りがあります。炊き上がりの攪拌時にもそれは感じられます。甘みがあるかというとサッパリ目の味です。

何にでも合うというふれこみで昨今の新品種とは明らかに違いますが、個性が無いという意見が多かったです。

系図はサンショクかわら版第512号をご覧ください

[http://www.sanshoku.or.jp/kawaraban/pdf/kawaraban201907\\_512.pdf](http://www.sanshoku.or.jp/kawaraban/pdf/kawaraban201907_512.pdf)

### 今週の玄米入荷情報

新潟 魚沼コシヒカリ 十日町

新潟 佐渡コシヒカリ

新潟 岩船コシヒカリ

福井 コシヒカリ テラル越前

福井 いちほまれ 特別栽培

秋田 あきたこまち やまもと

岩手 ひとめぼれ 前沢限定

佐賀 夢しずく 唐津特裁

千葉 ふさおとめ

福島 会津コシヒカリ 喜多方

栃木 コシヒカリ 大田原

茨城 コシヒカリ

千葉 ふさがね

富山 コシヒカリ

福島 中通ひとめぼれ

### 食品衛生責任者講習会開催情報

令和 3年 2月

| 日  | 曜 | 会 場                  |
|----|---|----------------------|
| 1  | 月 | 大田区産業プラザ4階コンベンションホール |
| 3  | 水 | 食品衛生センター5階           |
| 8  | 月 | ホテルエミシア東京立川          |
| 10 | 水 | 食品衛生センター5階           |
| 12 | 金 | 連合会館2階               |
| 16 | 火 | 日本交通協会大会議室           |
| 18 | 木 | 食品衛生センター5階           |
| 24 | 水 | 連合会館2階               |
| 25 | 木 | 食品衛生センター5階           |
| 26 | 金 | 板橋区立ハイライフプラザ2階       |

### はくばくから“おかゆ”新発売（近日案内開始します）

からだに優しいおかゆを「ときどき日常食」として取り入れませんか？という提案です。

消化が良く低カロリーなので、忙しいときや疲れたときに最適です。

味は3種類、はくばくのホームページには美味しいレシピも公開中です。

各250g×8入

賞味期限は480日

初回導入条件がスゴイ！お楽しみに

