



青森 青天の霹靂

第一印象は粒の硬さを感じますが、噛むほどに甘みが出てきます。若干の香ばしさは搗精歩合の加減によるもののようです。時間経過でさらに硬い印象になりますがその中に弾力があって、それを好む人は一定数存在しています。例年春先以降に高評価を貰えるお米ですので、もう少し寝かせてから味わうのも良いかもしれません。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
青森	青天の霹靂	19.7	6.8	14.5	70

佐賀さがびより

粒はしっかり気味ですが甘みは薄くとても淡白な味という声が多かったです。炊飯時の香りは良かったのに炊き上がりのお米からはあまり香りを感じられませんでした。一方で色ツやはとてもよく、好ましい評価が殆どでした。ただ今年の米の中では特徴が無いと分類されがちなおろがあります。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
佐賀	さがびより	19.4	6.5	14.1	72

今週の玄米入荷情報

北海道 ななつぼし
宮城 ササニシキ 登米特裁
山形 つや姫 特別栽培
新潟 佐渡コシヒカリ
新潟 岩船コシヒカリ
岩手 ひとめぼれ 前沢
千葉 ふさおとめ
北海道 ゆめぴりか
福井 いちほまれ 特別栽培
青森 青天の霹靂
山形 雪若丸
福島 中通ひとめぼれ
福島 会津コシヒカリ HG
栃木 コシヒカリ 大田原
新潟 魚沼コシヒカリ 十日町
福井 コシヒカリ テラル越前
富山 コシヒカリ
長野 コシヒカリ 飯山
秋田 あきたこまち やまもと
茨城 コシヒカリ
佐賀 夢しずく 唐津特裁
佐賀 さがびより

福井県産「いちほまれ」お取り扱い米穀店

福井県産いちほまれをお取り扱い頂いているお得意先様へ、いちほまれオフィシャルHP掲載の是非を伺っております。

店名・電話番号が所在地の地図上に表示されます。
簡単なアンケートにお答えいただきお申込みください。

掲載HP

<https://ichihomare.fukui.jp/>

「いちほまれ販売店MAP」に掲載されます

