

旬の味 きたかむい

北海道羊蹄山麓で育った「きたかむい」を越冬貯蔵(低温)することにより甘味のある美味しいジャガイモになりました。「きたかむい」は男爵に比べ、でん粉質は多くありませんが、貯蔵によりでん粉の糖化が進みやすく甘味を生み出します。

果肉が白く、肉質は柔らかいので“ポテトサラダやコロッケ”に、男爵に比べ、煮崩れしやすく“煮物”にお勧めです。

※低温貯蔵をしている為、気温が上がりますと芽が出やすくなり早めにお召し上がり下さい。また、お届け後は、冷蔵保管をお願いします。



平成27年3月24日締切
平成27年4月1日頃お届け予定

サンシヨクの精米品位基準と計測値

基準	水分	白度	完全粒	粉状質	被害粒	着色粒	砕粒	異種
	16%以下	38.0以上	90%以上	8%以下	2%以下	0.2%以下	5%以下	0.1%以下
トキ	13.5	43.0	95.0	.03	0.4	0.0	2.3	0.1
純太	13.5	44.2	98.0	1.1	0.0	0.1	0.7	0.0
夢しずく	13.9	42.1	99.4	0.0	0.0	0.0	0.6	0.0
千葉ふさ	13.4	43.4	94.7	1.0	0.2	0.0	4.0	0.1

直近の精米における計測値です。原料玄米によって左右されやすい部分ですが、出来るだけブレが無いように産地指定や保管施設の指定を行い、安定した原料の入荷を心掛けています。安定という面では、大型の施設(コントリーエレベーター)のほうが有利です。

食品の特売は、今週3月13日納品分までです。
お買い物の忘れのございましたら、ぜひお確かめ下さいませ。

今週の玄米入荷情報

- 北海道 ゆめぴりか
- 北海道 ななつぼし
- 青森 まっしぐら
- 岩手 ひとめぼれ 前沢限定
- 岩手 あきたこまち
- 宮城 ササニシキ 登米特裁
- 宮城 ひとめぼれ 登米特裁
- 秋田 あきたこまち やまもと
- 秋田 淡雪こまち
- 山形 つや姫
- 山形 はえぬき
- 福島 コシヒカリ 会津
- 福島 コシヒカリ 中通
- 福島 ひとめぼれ 中通
- 栃木 コシヒカリ
- 茨城 コシヒカリ
- 群馬 あさひの夢
- 千葉 コシヒカリ
- 千葉 ふさおとめ
- 長野 コシヒカリ いいやま
- 長野 コシヒカリ 佐久浅間
- 新潟 コシヒカリ 魚沼十日町
- 新潟 コシヒカリ 佐渡
- 新潟 コシヒカリ 岩船
- 新潟 コシヒカリ 黒川
- 富山 コシヒカリ
- 福井 コシヒカリ テラル越前
- 佐賀 夢しずく 唐津特裁
- 佐賀 さがびより