

待ちに待った春！
行楽を楽しみたい♪
のんちゃん、
かみちゃんです。



のがみ通信

2023年4月号・NO.156



お米の食味ランキングあれこれ



去る2月28日、(一財)日本穀物検定協会主催「令和4年産米の食味ランキング」が発表されました。専門の評価員が試食し、味・香り・粘り・硬さ・外観・総合評価の6項目を審査。基準となるお米に比べて、特に良好な銘柄を「特A」とするなど、5段階でランク付けをします。今回、特Aの最高評価された品種は、全国40産地品種全体の26.3%でした。当然「魚沼産コシヒカリ」も特Aでした。果たしてこの評価が絶対で、価格・食味に反映されているのか、また、特Aが多すぎるのではないかとも思います。平成29年産の「魚沼産コシヒカリ」は当時、特AからAに落ちました。お客様から絶大な評価を頂いていて、食味も完璧で、肥沃な土壌・気候・雪解け水等々、好条件でしたので、Aに落ちる筈が無いと業界全体が動揺しました。審査内容に疑問点も多いのです。当店取扱いの「山古志産コシヒカリ」、「栃尾産コシヒカリ」、「小国産棚田米コシヒカリ」は生産量が少ない為、審査対象になっておりません。さらに「新之助」は、「つや姫」・「ゆめぴりか」・「青天の霹靂」と同じくらい全国でも有名で人気ですが、審査対象にはなっておりません。エントリーして、審査員の方々に食べて欲しいものです。特A評価は間違い無いと思います。皆様ご存知のように、新潟産のお米は炊き立てよりも、冷めかけてきてからじっと粘りと甘さが出てくるのが特徴でもあり、強みです。新潟のお米は名実ともにお米の横綱です。

代表取締役会長 野上 茂

野上米穀では PayPay が使えます！



店頭でお支払い・ホームページでのご購入の際、

PayPay 決済が可能です。

お買い物は PayPay 払いがお得なのをご存知でしょうか？理由は以下のとおりです。

☆PayPay を使って購入するとポイントが貯められ、

PayPay 加盟店で使うことが出来る！

☆お得なキャンペーンがたくさん用意されていてお得！

☆還元率は0.5～1.0%！

☆クレジットカードと紐づけ出来る！（還元率が1.0%以上のカードであれば、紐づけするとお得です）

アプリは無料でダウンロード可能です。

PayPay アプリをぜひ入れておきましょう♪

GW 期間中のお休みとセールのお知らせ

ゴールデンウィークは

4月29,30日と**5月3～5日**がお休みになります。

5月1,2日は元気に営業致します！

運送会社が混み合う事も予想されますので、



早めのご注文をお待ちしております。

「春の感謝キャンペーン」も4月30日まで

開催しております。人気の4点がセール中です。

皆様からのご注文をお待ちしております！！

新之助

粒が大きく
食べ応え満点



栃尾産コシヒカリ

粘りがあり魚沼産に
負けない美味しさ



小国産

棚田米コシヒカリ
上質で甘みが抜群



山古志産コシヒカリ

噛めば
噛むほど甘い



(株)野上米穀

〒940-0087

新潟県長岡市千手 2-10-20

TEL:0120-058-041

FAX:0258-84-7738

E-mail:kome@nogami-kome.jp