

秋だ!と思ったら…
もう冬の寒さが身に染みる
のんちゃん、
かみちゃんです。



のがみ通信

2025年11月号・NO.187



5ツ星お米マイスター

入社5年目の弊社社員「広川洗太」が、この度5ツ星お米マイスターに優良で合格しました!

試験前には先輩マイスターからいろいろな事を教わったり、技術向上のために何度も炊飯を行ない、社員から意見を聞いたりし、1歩ずつマイスター合格への道を切り開いていきました。

お米マイスターはお米に関する専門職経験がある人のみ受験資格がある、いわばお米の博士号と言える資格です。

試験では「精米技術」「玄米鑑定」「米穀商品説明」「炊飯技術」「食味官能評価」「米穀ブレンド技術」「炊飯指導技術」の7科目の実技試験が行われ、技術力が判断されます。

合格者はお米に関する幅広い知識を持ち、お米の特性などを見極めることが出来るため、お客様からのご相談にもお答えできますので、「炊き方」や「保存方法」など、わからない事がございましたら、ご遠慮なくお尋ねください。



当店には広川の他にも5名の5ツ星マイスターがおります!

お客様に安心してご購入いただけるようマイスター含め、社員一同頑張っておりますので、今後とも何卒よろしくお願いたします。



価格改定のお知らせ

日頃より「越後の杵つきもち」をご愛顧いただきありがとうございます。このたび原材料費の高騰に伴い、やむを得ず価格を改定させていただくこととなりました。新価格は令和7年11月1日より適用させていただきます。誠に心苦しいお願いではございますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。



越後の杵つきもち (10枚入)
価格 850円
↳ **930円** (税込)

当店のCM



お客様に愛されて創業70年以上が経ち、この度初めてCMを制作いたしました。

今回15秒バージョンの制作に、約2ヶ月ほどかけ、田んぼの撮影ではドローンを使用し、炊飯では専門家がとっても美味しそうに炊き上げ撮影していただきました。

CM放映は9月より始まり、日曜日の「サンデーモーニング」内で放映させていただいております。ただ新潟県内のみでの放映のため、県外の皆様番組内で見ることが出来ません(涙)。しかし何とか少しでも皆様にご覧いただきたいの思いから、11月より当社ホームページ内に掲載をいたしました!

皆様どうぞお時間のある時に、ご覧いただけますでしょうか。そしてご感想をいただけると嬉しいです。



← こちらのQRコードを読取りますと、CMがご覧になれます。



(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