

寒さが厳しくなっています  
体調管理に気を付けよう！  
のんちゃん、  
かみちゃんです。



# のがみ通信

2026年2月号・NO.190



## お米の品種によって合うおかずも違う！？

日本一の米どころ新潟県ではトップブランド米の“コシヒカリ”をはじめ、さまざまな品種のお米があります。それぞれ特徴があり、そのお米ならではのおいしさがあります。またその特徴があるからこそ、相性の良いおかずもそれぞれ違います。今回は当店でも取り扱いがある代表的な3品種をおすすめのペアリング（ご飯と相性の良いおかずの組み合わせ）とともにご紹介します。

### ◆コシヒカリ◆

適度な粘りもち、やわらかく、ひと口食べるとしつかりとした味わいを感じます。香りが良く甘みがあるのでご飯そのものの旨味を存分に楽しめます。合わせる料理は魚料理がおすすめです。お米が主役になるように味付けはシンプルな塩で。刺身だと白身魚やマグロの赤身、イカなどの淡泊なお魚と合わせると、お米の甘みややわらかさ、粘りなどがより際立ちます。

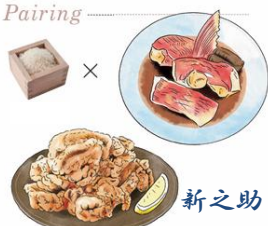
Pairing



コシヒカリ

### ◆新之助◆

Pairing



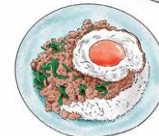
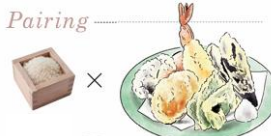
新之助

平成29年にデビューした比較的新しい品種。大粒で光沢に優れ、ほんのりとした香り、豊潤な甘みとコクが感じられます。しつかりとした粘りと弾力を併せ持ち、一粒一粒の存在感が強く、口の中に程よいほぐれ感をもたらします。濃厚な旨味があるのでクリーム系などの洋風料理、ジューシーな唐揚げなどしつかりした味の料理も受け止めます。また後味の軽やかさも兼ね備えているため、脂ののったキンメの煮魚など甘辛の煮汁とともに味わうと心地よいハーモニーが楽しめます。

### ◆こしいぶき◆

9月上旬に収穫できる早生品種でやわらかくあっさりとした味わいが特徴。朝ごはんや軽めに食べたいときにおすすめのお米です。ほどよい甘みと旨味があり、天井・かつ丼などの丼もの、ガパオライスや焼肉のような濃い味付けのガッツリ系まで、どんな料理にも寄り添うマルチプレーヤーです。ぜひお米とおかずの相性も感じながら、美味しい新潟米を召し上がってみてはいかがでしょうか？

Pairing



こしいぶき

Happy Valentine

## 最近のバレンタインは…

Happy Valentine

皆さんはバレンタインチョコにどのくらい予算をかけますか？とあるデパートの調査によると『本命チョコ』にける予算は3,000円～5,000円程、『義理チョコ』には500円～1,000円程の割合が一番多いようです。また自分へのご褒美に購入する『自分チョコ』への予算は年々上がっていて、昨年の平均予算はなんと9,000円超えだそうです。その一方で原料高騰によるチョコレートの大幅な値上げの影響も受け、チョコレート以外のものを贈る人も多いそう。当店でもバレンタインにお米を贈られる方もいらっしゃる、中でも米キューブのセットが人気です。バレンタイン専用のメッセージカードもお付けできますので、お気軽にお声かけください♪

カード見本



(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