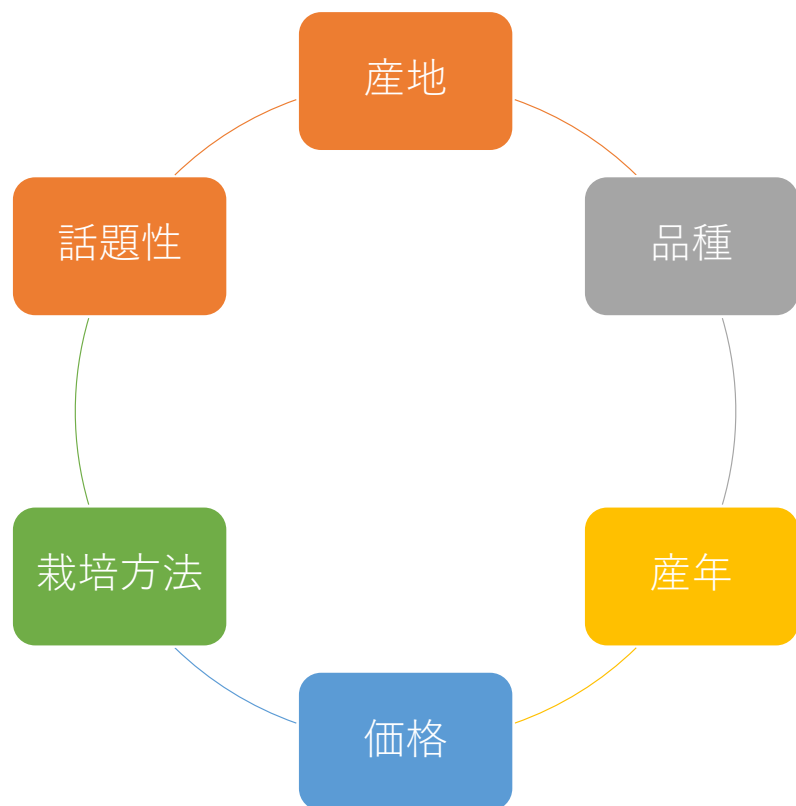


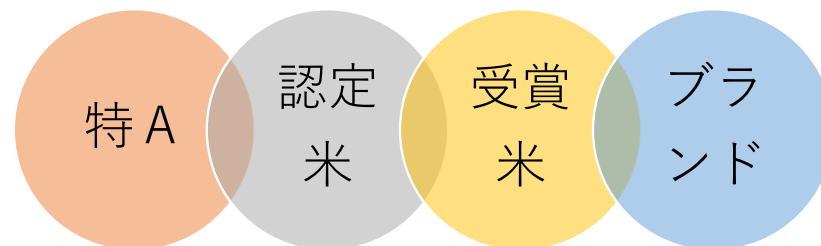
米粒は同じ形・色

見た目では美味しさがわからない

一般的なお米選び



+



消費者の好みに応じて (リピーター)



ライフスタイルに合うか

和食中心、お惣菜、お弁当

子ども、年配

炊き立て、保温か



食感 (料理・年代)

もちり・あっさり

柔らか・歯ごたえ



「結の蔵」とは 厳選したお米 食育・講習 アクセス お米の通販 **お米マスターの店 株式会社糸吉商店** 049-222-0143

東北



青森県田舎館村

青天の霹靂

新米 特別栽培 玄米色彩選別済 あっさり・しっとり

通信販売はこちら

誰かが驚くような旨さを目指して、青森県から誕生した新品種。田んぼアートで知られる田舎館村の、お米コンクールで数々の受賞歴を誇る生産者グループのお米を厳選。キレのよい後味と上品な甘みと粘りのさっぱりした旨さで、「ごはんが料理の持ち味を引き出す」新しい味わいです。



青森県田舎館村

あさゆき

新米 特別栽培 玄米色彩選別済 もっちり・柔らか

通信販売はこちら

ミルキークイーン系の系統で誕生した、もちもち食感が特徴の低アミロース米。田んぼアートで知られる田舎館村の、お米コンクールで数々の受賞歴を誇る生産者グループのお米を厳選。もち米のような軟らかさと粘り、程よい甘さで、冷めても美味しさが続きます。ブレンド用にもおすすめです。



秋田県美郷町

あきたこまち(六郷)

新米 DAG貯蔵米 玄米色彩選別済 もっちり・しっとり

通信販売はこちら

名水百選に選ばれた六郷で、奥羽山脈の清冽な雪解け水とミネラル豊富な土壌に育まれた、秋田県の気候に最も適した品種。収穫後の稲を、風味を損なわないようじっくりと乾燥させ、高品質で大粒に調整したお米を厳選。粒立ちが良く、しっとりした食感で、噛んでいくと甘い香りが広がり、後から旨みを感じます。



秋田県鹿角

淡雪こまち

新米 特別栽培 玄米色彩選別済 もっちり・柔らか

通信販売はこちら

十和田八幡平国立公園に囲まれた自然豊かな地域で育まれた低アミロース米。もち米のような粘りと、冷めても硬くなりにくいのが特徴。玄米のままでもモチモチ感があり、玄米食のトライアル用としても◎



岩手県江刺

金色の風

新米 特別栽培 玄米色彩選別済 もっちり・柔らか

通信販売はこちら

「黄金の圃 いわて」がコシヒカリを超える全国最高水準の味わいを求め完成させた、県産米のフラッグシップとなる新品種。栽培地域を食味地帯に限定、栽培・品質基準の取り組みで、おいしさを支えます。柔らかな軽い噛み応えと、ほどよい粘りを併せ持つ新しい食感のお米です。

岩手県

全国取扱いお米一覧

お客様に届けたい、厳選された全国各地のお米

当店では五ツ星お米マスターが日本中の産地に直接足を運び、心から「お客様に召し上げて頂きたい」と思ったお米だけを取り扱っています。この全国各地50種類以上のお米について、お米マスターのコメントと判定つきで地域ごとにご紹介いたします。地元のお米や食べ比べてみたいお米など、お客様好みのお米を見つける参考にしてください。

- 通信販売はこちら - 「極み・トリプル精米」された白米や、選別済玄米は通販でもお求めいただけます。
- 栽培方法 - 農家での栽培方法。
- 玄米選別済み - 産地又は自社工場の色彩選別機で未熟粒、着色粒などを取り除いた玄米。
- 食感・特徴 - 炊きあげたごはんの食感を、五ツ星お米マスターが判定。「もっちり・柔らか」お茶碗(和食)ごはんには味がある淡白なおかず。「もっちり・しっとり」皿盛り(洋食)後味が残らず、しっかりとあがずに「あっさり・柔らか」家庭料理 オールマーティ、たくさん食べる「あっさり・しっとり」丼・寿司 かける、炒める、食材を引き立てる



【白米】 精米品位規格（自社基準）

品質	正常粒（%）	砕粒（%）	その他（%）
AAA	95 以上	1 以下	3 以下
AA	93 以上	3 以下	6 以下
A	90 以上	5 以下	8 以下
B	90 未満	6 以上	9 以上

品質データ

お米の成分	
たんぱく質	5.4%
水分	14.3%
アミロース	18.6%
更新日：2020/11/2	

お米の品質		
	白米	玄米（参考）
整粒	96.3% AA	71.1% 1・2等
砕粒（胴割）	1.2%	0.5%
その他	2.6%	28.4%
※玄米1等：整粒70%以上 等級とは		



[買い物カゴ](#)
[マイページ](#)
[はじめての方](#)
[よくある質問](#)

魚沼産コシヒカリ 通販 五つ星お米マイスター厳選

[ホーム](#)
[お知らせ](#)
[メディア掲載](#)
[食育活動](#)
[お米への取組](#)
[お支払い方法](#)
[送料](#)
[お問い合わせ](#)

商品紹介

選りすぐりの玄米を卓越した業で美味しく精米しました 

お米の通販 金子商店ホーム > コシヒカリ（新潟・長野） > 【新米】南魚沼産 コシヒカリ【特別栽培】

お品書き

- 新米予約（令和2年産）
- 予約受付 新米予約受付 一覧
- 便利でおトクな「定期便」
- 新米 定期便【令和2年産】
- セレクトギフト
- 新米 セレクト3銘柄 2合×6入【真空】
- 国産 長粒米
- 佐賀 ホシユタカ 2合
- 佐賀 ホシユタカ 1kg
- 佐賀 ホシユタカ 5kg【業務】
- 有機JAS 無農薬米
- 新米 有機コシヒカリ 有機栽培米【白米】
- 新米 有機コシヒカリ 有機栽培米【玄米】
- コシヒカリ（新潟・長野）
- 新米 南魚沼産 コシヒカリ 特別栽培米
- 新米 南魚沼産 1kgギフト 特別栽培米
- 新米 新潟佐渡 コシヒカリ 特別栽培米
- 新米 新潟岩船 コシヒカリ

【新米】新潟県 南魚沼産（旧塩沢町）コシヒカリ【特別栽培米】 令和2年産

魚沼産コシヒカリ

【特別栽培米】
マイスターのおすすめ理由

魚沼コシヒカリの産地は、南魚沼郡・中魚沼郡・北魚沼郡から、今は、南魚沼【南魚沼市（旧六日町、旧大和町、旧塩沢町）、湯沢町】、中魚沼【十日町、津南町】、北魚沼【小千谷市、片貝町、長岡市川口町】が魚沼産の産地となっています。魚沼産は特にコシヒカリに恵まれた自然環境と、先人から受け継がれてきた米づくりの技、生産者の情熱が一つとなって、品質の高いおいしい魚沼米が作られています。

広い魚沼産地から、何度も足を運ぶことで細かな地域（南魚沼市旧塩沢町）まで限定。さらに、一般（慣行栽培）と比べ、8.9割減まで農薬を極力抑え、化学肥料を使わずに栽培された、環境にやさしく希少な南魚沼産コシヒカリ（特別栽培）を厳選しています。

令和2年産は産地における品質管理への取り組みにより、昨年よりも品質の高い状態で収穫を迎えました。

炊き上がりは、コシヒカリならではの香りと艶やかな光沢があります。滑らかで、一粒一粒の食感も良く、噛んでいくほどに甘みと旨味が口いっぱいに広がります。

新米の水加減は少し控え目（炊飯目盛りの下1mmくらい）がおすすめです。その後、お好みに合わせ調整してください。冷蔵庫で冷やした水で炊くとより粘り、うま味もアップします。

農産物検査証明
新潟県魚沼 コシヒカリ 令和2年産 1・2等 新潟県認証

コシヒカリ（特別栽培米）



「特別栽培米とは？」

農林水産省新ガイドライン表示に即って、化学合成農薬及び化学肥料を50%以下に抑えたお米

お米の定期便

毎月決まった日にお届けします

【新米/10kg】南魚沼産コシヒカリ

高品質・良食味を
目指してる産地も

- 玄米の品質レベルが高いほど、白米品質も上げられる

品質データ

お米の成分

たんぱく質	6.0%
水分	14.3%
アミロース	19.0%
更新日：2020/11/27	

お米の品質

	白米	玄米（参考）
整粒	99.3% AAA	91.3% 1等 AA
砕粒（胴割）	0.7%	0.0%
その他	0.0%	8.7%

※玄米1等：整粒70%以上 [等級と上](#)

データ活用への期待

消費者への安心感

生産者や産地の努力が見える化

「新たなチャンスが生まれる」

ブランド産地だけでなく日本中で