

新米 食味評価

今年の夏は、夜の気温が低かったために不作にもかかわらず、お米の出来は上々です。



見た目は同割米（割れたりひびが入ったお米）が少なくお米につやがあります。



味は、粘りも甘みもあり歯ごたえもしっかりしています。香りは少し少ないようです。

銘柄別食味評価

光源氏 一昨年までの太田屋農園独自の最高峰ブランド。



粘り、甘み、香りがコシヒカリよりも強くそれぞれが主張しながらもバランス良く調和し舌触りも滑らか。今年もおいしさは健在です。

何も手を加えずそのままお召し上がり頂きたい逸品。「白いご飯が好き」な人には是非食べていただきたいお米です。冷えても硬くならないためお弁当・おにぎりにも最適です。

他にはない希少価値も魅力。私の一番のお勧めです！

ミルククイーン 粘り、香りはダントツのNo.1



甘み、香りも強いが、特に粘りが突出して強いお米です。お米の領域を逸脱した特色の強いお米です。今年も粘り強さは健在です。炊き米ご飯や、お弁当・おにぎりに最適。水加減を変えることでいろいろな表情を表わします。炊き損じの少ないお米です。

陽のかおり 太田屋農園独自の最高峰ブランド。



一昨年までの最高峰「光源氏」のおいしさはそのままに、舌触りがより滑らかで気品漂う上品なお米です。

「おいしいお米が食べたい」方には、是非食べて頂きたいお米です。

夢ごこち 超一流料亭、有名人ご用達銘柄米



種子の管理が厳しく、信用するに足るものだけに生産が許される厳格なお米。関東では太田屋農園が数少ない生産圃場。味は、帝国ホテルやなだ万でも使用し、あのイチローもお取り寄せで食べているという事で、お分かり頂けると思います。これで気分はあなたもイチロー？

極旨ごはん 太田屋唯一のブレンド米



「価格を抑えたままでコシヒカリよりおいしいお米をご提供できれば」との思いから米食味鑑定士・お米マイスターが試食を重ねた結果の黄金比。コシヒカリのおいしさはそのままに適度な粘りをプラスしました。

こしひかり 太田屋No.1の人気商品。



他店のコシヒカリよりもおいしいと大評判。なんでって・・・契約農家の中でも特においしいお米が採れる田んぼだけのコシヒカリを精米しているから。コシヒカリがどれも同じなんて嘘。

十一月の配達日

水曜 午後	18	木曜 午前	19	土曜 朝	26
	25		26		26

美味しいお米の専門店

株式会社 太田屋
 茨城県竜ヶ崎市中徳町256



お米マイスター
 米食味鑑定士
 農産物検査員

TEL・FAX 0297 (62) 4423
 ホームページ <http://ootaya.jp/>
 メール kome-ootaya@nifty.com

新米 食味評価

今年の夏は、夜の気温が低かったために不作にもかかわらず、お米の出来は上々です。



見た目は同割米（割れたりひびが入ったお米）が少なくお米につやがあります。



味は、粘りも甘みもあり歯ごたえもしっかりしています。香りは少し少ないようです。

銘柄別食味評価

光源氏 一昨年までの太田屋農園独自の最高峰ブランド。



粘り、甘み、香りがコシヒカリよりも強くそれぞれが主張しながらもバランス良く調和し舌触りも滑らか。今年もおいしさは健在です。

何も手を加えずそのままお召し上がり頂きたい逸品。「白いご飯が好き」な人には是非食べていただきたいお米です。冷えても硬くならないためお弁当・おにぎりにも最適です。

他にはない希少価値も魅力。私の一番のお勧めです！

ミルククイーン 粘り、香りはダントツのNo.1



甘み、香りも強いが、特に粘りが突出して強いお米です。お米の領域を逸脱した特色の強いお米です。今年も粘り強さは健在です。炊き米ご飯や、お弁当・おにぎりに最適。水加減を変えることでいろいろな表情を表わします。炊き損じの少ないお米です。

陽のかおり 太田屋農園独自の最高峰ブランド。



一昨年までの最高峰「光源氏」のおいしさはそのままに、舌触りがより滑らかで気品漂う上品なお米です。

「おいしいお米が食べたい」方には、是非食べて頂きたいお米です。

夢ごこち 超一流料亭、有名人ご用達銘柄米



種子の管理が厳しく、信用するに足るものだけに生産が許される厳格なお米。関東では太田屋農園が数少ない生産圃場。味は、帝国ホテルやなだ万でも使用し、あのイチローもお取り寄せで食べているという事で、お分かり頂けるとおもいます。これで気分はあなたもイチロー？

極旨ごはん 太田屋唯一のブレンド米



「価格を抑えたままでコシヒカリよりおいしいお米をご提供できれば」との思いから米食味鑑定士・お米マイスターが試食を重ねた結果の黄金比。コシヒカリのおいしさはそのままに適度な粘りをプラスしました。

こしひかり 太田屋No.1の人気商品。



他店のコシヒカリよりもおいしいと大評判。なんでって・・・契約農家の中でも特においしいお米が採れる田んぼだけのコシヒカリを精米しているから。コシヒカリがどれも同じなんて嘘。

大好評 水曜日は無農薬野菜の日

ホームページを開設しました。 <http://richland.jp/>

美味しいお米の専門店

RICE SHOP
JUNO

ライスショップジュノ



穀物農産物検査員
 米食味鑑定士
 お米マイスター

営業時間 10:00~19:00

定休日 火曜日

TEL 3627-5757

メール kome-ootaya@nifty.com

ホームページ <http://richland.jp/>



新米 食味評価

今年の夏は、夜の気温が低かったために不作にもかかわらず、お米の出来は上々です。



見た目は同割米（割れたりひびが入ったお米）が少なくお米につやがあります。



味は、粘りも甘みもあり歯ごたえもしっかりしています。香りは少し少ないようです。

銘柄別食味評価

光源氏 一昨年までの太田屋農園独自の最高峰ブランド。



粘り、甘み、香りがコシヒカリよりも強くそれぞれが主張しながらもバランス良く調和し舌触りも滑らか。今年もおいしさは健在です。

何も手を加えずそのままお召し上がり頂きたい逸品。「白いご飯が好き」な人には是非食べていただきたいお米です。冷えても硬くならないためお弁当・おにぎりにも最適です。

他にはない希少価値も魅力。私の一番のお勧めです！

ミルキークイーン 粘り、香りはダントツのNo.1



甘み、香りも強いが、特に粘りが突出して強いお米です。お米の領域を逸脱した特色の強いお米です。今年も粘り強さは健在です。炊き米ご飯や、お弁当・おにぎりに最適。水加減を変えることでいろいろな表情を表わします。炊き損じの少ないお米です。

陽のかおり 太田屋農園独自の最高峰ブランド。



一昨年までの最高峰「光源氏」のおいしさはそのままに、舌触りがより滑らかで気品漂う上品なお米です。「おいしいお米が食べたい」方には、是非食べて頂きたいお米です。

夢ごこち 超一流料亭、有名人ご用達銘柄米



種子の管理が厳しく、信用するに足るものだけに生産が許される厳格なお米。関東では太田屋農園が数少ない生産圃場。味は、帝国ホテルやなだ万でも使用し、あのイチローもお取り寄せで食べているという事で、お分かり頂けるとおもいます。これで気分はあなたもイチロー？

極旨ごはん 太田屋唯一のブレンド米



「価格を抑えたままでコシヒカリよりおいしいお米をご提供できれば」との思いから米食味鑑定士・お米マイスターが試食を重ねた結果の黄金比。コシヒカリのおいしさはそのままに適度な粘りをプラスしました。

こしひかり 太田屋No.1の人気商品。



他店のコシヒカリよりもおいしいと大評判。なんでって・・・契約農家の中でも特においしいお米が採れる田んぼだけのコシヒカリを精米しているから。コシヒカリがどれも同じなんて嘘。



農産物検査員・米食味米食味鑑定士・お米アドバイザーに加えてお米マイスターに認定されました。

美味しいお米の専門店

株式会社 太田屋
茨城県竜ヶ崎市中徳町256

営業時間 10:00~19:00

定休日 月曜日

配達日 火・木・土曜日

TEL 247-3366

ホームページ <http://ootaya.jp/>

メール kome-ootaya@nifty.com

銘柄別食味評価

ひとめぼれ・キヌヒカリ おいしいのにさっぱり系



コシヒカリに比べて甘みや香りは遜色なし。食感もしっかりしていますが粘りはやや少なめです。お寿司や、チャーハンにはぴったりのお米です。

LGC ソフト おいしさを追求した低タンパク質米



今までの低タンパク質米の「すっごくまずい」を払拭。粘り・香りはコシヒカリ以上。タンパク質の摂取量を制限されている方はもちろん、粘りの強いお米がお好みの方にお勧め。

あきたこまち 変幻自在！ひと手間加えるならこのお米



粘り・甘みを抑えたさっぱり系。粘りもやや弱くくせないお米。お寿司やチャーハン・パエリアなどの味付けご飯にはお勧めです。

もち米 モチ米も品種いろいろ



炊き込みご飯をするには一番良い季節。炊き込みご飯には最適の新米100%のヒメノモチをご用意いたしました。粘りはさすがにもち米ですが、一粒一粒がしっかりしていて食べやすいおこわ飯になります。

米食味鑑定士、お米アドバイザー、お米マイスター、農産物検査員をはじめスタッフ一同の実食をもとに意見をまとめたものです。



お米は人によって好みは千差万別。

自分だけのお気に入りご飯を探し出すのも楽しみ方の一つではないでしょうか。たとえ同じお米でも水加減次第でお米の表情は一変します。いろいろなお米をいろいろな水加減で炊き分けてみるのも一つの方法です。



栽培方法別食味評価

無農薬栽培

最良の田んぼに有機質肥料・有用菌（土壌菌を活性化してくれる菌）を使用し、農薬は一切使用していない

安心栽培

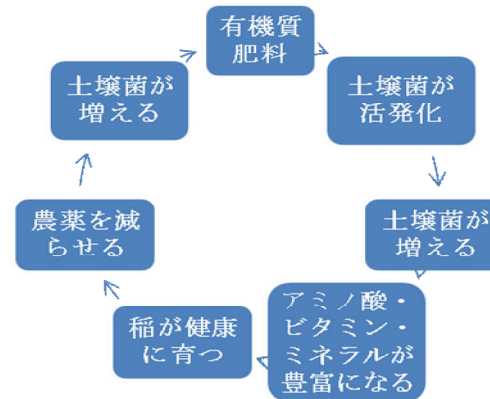
有機質肥料を使用し、田植え直後の5月初旬に除草剤を1回散布。それ以後農薬は使用しない

普通栽培

化学肥料を使用し、5月初旬の除草剤散布後も場合によっては農薬を散布。

有機質肥料はお米力を上げる

有機質肥料や有用菌を使用し農薬使用量が少ない田んぼは良質の土壌菌が多く、ヌカなどの有機物質をアミノ酸やビタミン・ミネラルなどの栄養素に分解する能力が優れています。



一方、化学肥料は窒素・リン酸・カリの3要素のみ。人間に例えるならタンパク質・炭水化物・脂質といったところ。特に窒素分が多いと収穫量も増え見た目には立派なおいしそうなのができます。しかしこれらは雑味やえぐ味の強さになります。

結果として、有機質肥料が多く土壌菌が活発な田んぼほど稲は健康に育ち、病気にもかかりにくい。そのため農薬の量も減らすことができます。アミノ酸を始めビタミン・ミネラルをタップリに吸収したお米は、甘みや香り・粘りが強くなります。

水
○
午
後

十一月の配達日

(水曜) 午後	■	18	(木曜) 午前	■	19	(土曜) 朝
	■	25		■	26	

25

