



こめこめハウスあみや



食米会のお米のご案内

11月上旬より数量限定販売開始！！

こんにちは、こめこめハウスあみやの岩月です。

今回のおすすめのお米は、『食米会のお米』、使用している品種は「ゆうだい 21」という品種になります。
(詳しくは下記を参照して下さい)

『食米会』は、東三河のお米屋さんが十数件集まり立ち上げた会です。その会でお米屋として自信をもってお客様におススメできる品種を、契約農家さんに作っていただいたお米がこの『食米会のお米』になります。今年もお客様に販売できるお米になっているか、試食会を行いました。結果は、昨年よりも出来がよいということで、満場一致で販売をさせていただくことになりました。自分が試食した感想は、白い輝きがしっかりでいて、ごはん粒の大きさも存在感がありました。食味は、ごはんの食感がしっかりしていますが、やわらかく甘みもあり美味しいご飯に仕上がっていました。昨年も大好評のうちに完売したこのお米は、契約農家さんに作っていただいている関係で、数量も限られている上、十数件のお米屋さんで割りますので、かなり数が限られています。ご注文はお早めをお願いします。

地元で信頼できる生産者の方をお願いして丹精込めて、作っていただきました。“食米会のお米”数量限定販売！

★やわらく粘りがあるのに、しっかりした食感。冷めるとその食味が際立つ、不思議なごはん！★

食米会のお米

ゆうだい21使用！

数量限定販売 5kg ...

2,300

円(税込)



この商品は数量限定です、商品が終わり次第販売終了とさせていただきます。

『食米会のお米』

食米会が選んだ『ゆうだい21』という品種は、宇都宮大学付属農場、栃木県農業試験場のみで栽培を行い、平成22年1月14日付けで品種登録されました。育成する権利が宇都宮大学のみにある為、大変貴重な品種となっています。玄米品質はコシヒカリと同程度、食味は粘りがあり、甘みと硬さも適度でコシヒカリよりも明らかに良いということです。僕自身が食べた感想は、ごはんの粒が大きく、やわらかく粘りはさすがにあるのですが、食感がしっかりとある、きぬむすめに似た食味に感じました。また、時間を置くと粘りと食感がさらに際立ち、やわらかいのにしっかりした食感という不思議なごはんでした。時間をおいても変色をしないのもこのごはんの大きな特徴といえます。炊き立てよりも、少し冷ましてから食べるとその不思議な食味がより分かります。



お米マイスターのいるお店
認定番号
第 303-23-120 号

☆ あみやの美味しいお米をぜひ一度ご賞味ください。

精米工場を持つお米専門店 新鮮と味で勝負！

「こめこめハウスあみや」

フリーダイヤル **0120-022-105**
本社 新城市字的場46・47合併地

期間限定販売！ プレミアムギフト『まごころギフト彩(いろいろ)』

12種類(合計14点セット)+特典付き

(株)あみや商事特別価格

3,000 円(税込)



(株)あみや商事創業 60 周年
特別プレゼント！

お買上1セットごとに
ホットケーキミックスを
1袋もれなくプレゼント！



夏も大好評だったはくばくさんのスペシャルパックが、秋冬バージョンが販売開始！。自家用はもちろん、ギフト、お歳暮としても使っていただくのもおすすめです。サンプルもございますので、是非、実物のボリュームを見ていただき、ご購入の検討をお願いします。

12の実りをパックに。

ギフト用でも自宅用でもいろいろ楽しめる12品
まごころギフト

20%OFF

セット商品内容(12種類) 全品150円以上で2,500円

開催日

毎月第4日曜日

しんしろ軽トラ市

のんぼいりロットに出店中！



“こめこめハウスあみや”も第一回から参加！！

軽トラ市では、その特性をいかし玄米を1kgから販売、その場でお好みの白度(7分搗き、5分搗き等もOK!)に無料精米をいたします。テレビや雑誌などで話題の『龍の瞳(いのちの巻)』等、通常販売していない限定商品のみを特別販売！。普段とは少し違った販売をしている“こめこめハウスあみや”ブースに是非一度お立ち寄りください。

場所
新城中央通り商店街
【中町～橋向交差点】



第32回

10月28日(日)

時間 9時00分～12時30分(雨天決行)

※路上駐車はご遠慮下さい。

※地図は、概略図。詳細等は会場近く配布される案内図をご覧ください。会場周辺は、一部、道路幅が狭く、駐車スペースが限られています。