

こんにちは！ 米屋です。



こめこめハウスあみや

お電話一本で即日・無料配達OK！！

フリーダイヤル **0120-022-105**

集めてお得！必ず景品がもらえる、「こめこめハウスあみやポイント！！」

①

“こめこめハウスあみや”の商品をお買い上げで、納品書にポイントがついています。

1,000円(税込)ごとに10Pを進呈！！



②

ポイントをポイントカードに剥れないようにしっかり貼り、ほしい景品分のポイントを集める。



※ポイントには有効期限がついているから注意！！

③

欲しい景品分のポイントを集たら、必要事項を記入の上、弊社係員に渡してください。

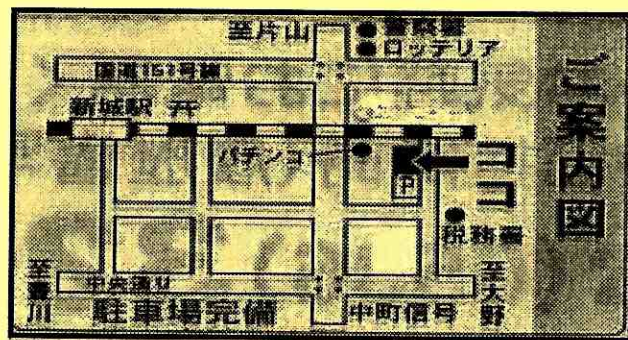


④

後日、ご自宅に配達いたします。(このポイントカードは抽選ではなく、規定のポイントを集めていただければ必ずプレゼントいたします。)



お米割引券や図書カードなどお得な景品色々！



お米マイスターのいるお店
認定番号
第303-23-120号



おかげさまであみや商事は創業60周年！

No. 104

美味しい・安心・新鮮

3月のお知らせ



期間 3月1日(金)～31日(日)まで

こんにちは『こめこめハウスあみや』の岩月です。

暖かい日と寒い日が交互にと、日に日に春めいてきています。

さて、今回は毎年恒例の決算セール！、今年は、特別価格に加え、“こめこめハウスあみや”のお米をお買い上げのお客様に、大好評！“こめこめハウスあみやポイント”がなんと2倍！、さらに先着60名様に「粗品をプレゼント」このお得な機会に集めてください。

3月はポイントの有効期限がきれることもあって、駆け込みで景品と交換していただいているお客様も多数おみえになります。“こめこめハウスあみやポイント”をお持ちのお客様は今一度有効期限のご確認をお願い致します。

☆ 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**

URL <http://www.amiya-net.co.jp/>

●ホームページもご覧ください。あみや商事 検索

本社 新城市字的場46・47合併地

即日配達受付時間 **午前9時～午後4時まで**

※土、日、祝日や4時以降のご注文の場合、お届けが翌日になることがございます。あらかじめご了承ください。

専門店のこだわりのお米を、お得な価格で販売!

★新潟県産 コシヒカリ★

お米の王様。やわらかくふっくらしてほのかに甘い、冷めても食味に変化しにくいなど、まさに非のうちどころのない究極のお米。

10Kg **5,200** 円(税込) 5Kg **2,650** 円(税込)



★秋田県産 あきたこまち★

やわらかいご飯は苦手という方は、このお米。あきたこまち独特の食味がしっかりでてこの価格。

10Kg **4,300** 円(税込) 5Kg **2,200** 円(税込)



★宮城県産 ひとめぼれ★

やわらかく、ふっくら甘いご飯。炊き立てのごはんの美味しさには感動。やわらかいご飯が好きな方にはぴったり!

10Kg **4,200** 円(税込) 5Kg **2,150** 円(税込)



★ぴかいち倶楽部★

食味に変化しにくい、コシヒカリに似た食味の美味しいお米。

10Kg **3,800** 円(税込) 5Kg **1,950** 円(税込)



おかげさまであみや商事は創業 60 周年!

お米 5kg以上をお買い上げの方、先着 **60** 名様に

肌の毎日の幸せに、新・潤いティッシュを

エリエール + Water (ポケット) 4P入りを **プレゼント!**



今月はさらに…

大好評“こめこめハウスあみやポイント”を

お米は通常の 2 倍進呈!!

(※お米以外の商品は通常ポイントとさせていただきます。)

★長野県の専業農家さんが、心をこめて作った安全で美味しいお米!★

長野県飯綱町

稲作専業農家

数量限定米!

『外山 幸さんのコシヒカリ』

天日干しのお米
(はざ掛け米)

5Kg ... **2,550** 円(税込)

『外山 幸さんのミルクィークィーン』

特選品

5Kg ... **2,500** 円(税込)

お米の食味に変化がでできます。

一日、一日と日が長くなってきており、暖かい日もチラホラでてきました。

お米も取れ秋時期から数えるとほぼ半年を迎えます。この時期、お客様から食味に変化したというお声を聞くことがあります。以前も書かせていただきましたが、お米は植物ですので状態が変化をします。米は時間の経過により、澱粉、タンパク質、脂質等の成分の分解が進行します。澱粉は、米飯の硬化、タンパク質は、外観の品質低下、脂質は香りの低下等によって徐々に古米化をしていきます。現在は低温倉庫に保管することにより、古米化の進行をかなり抑えることができるようになってはいますが、この時期、米の品質の変化を感じるようになってきます。食味に大きく影響があるのが、水の吸水率の変化と、米飯の硬化です。ご飯が少し硬くなったかなと感じたら、水を少し増やす、浸漬時間を長くとること等で、食味に変化がでます。

これから暖かくなっていくので、米の置き場には、日陰で風通しのよい、できる限り気温差のない場所での保管がおすすめです。また、この時期に米びつの掃除などをしておく、夏場のお米の虫の発生をおさえることができます。