

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。

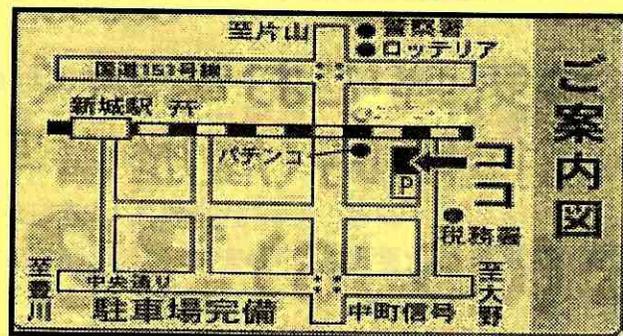


④

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。)



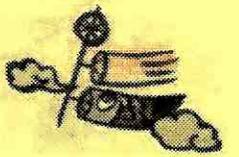
お米割引券や
図書カードなど
お得な景品色々！




お米マイスターのいるお店
認定番号
第 303-23-120 号

美味しい・安心・新鮮

5月のお知らせ



期間 5月1日(水)～31日(金)まで

こんにちは『こめこめハウスあみや』の岩月です。

4月に精米工場が新しくなり、バタバタとしていたら、もう5月になってしまいました。一日があっという間に過ぎていきます。

今回は、島根県産きぬむすめのご案内。最近は色々な品種のお米を食べてみたいという、食べ比べというお米の新しい食べ方のスタイルがあるようです。今までにない食味を味わえる、島根県産きぬむすめ是非一度食べてみてください。

7月末日まで、はくばく商品で様々なキャンペーンを行っております。お得な内容もいっぱい5月のお知らせになっています。

☆ 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場合がございます。あらかじめご了承ください。

米屋専門店ならではの提案、
“島根県産 きぬむすめ”数量限定販売!

○ 炊き立ての味を楽しみ、時間が経った後も新しい味を楽しめる、
 今までにないご飯生活!

島根県産 きぬむすめ

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。
 早めのご注文よろしくお願いたします。



島根県産きぬむすめ 5Kgをお買い上げの

お客様 **先着 100 名様に**

黒色しゃもじ(抗菌加工)プレゼント!



★ **新潟県産 コシヒカリ** ★

10Kg **5,300** 円(税込) 5Kg **2,700** 円(税込)



★ **秋田県産 あきたこまち** ★

10Kg **4,400** 円(税込) 5Kg **2,250** 円(税込)



★ **宮城県産 ひとめぼれ** ★

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



★ **ぴかいち倶楽部** ★

10Kg **3,900** 円(税込) 5Kg **2,000** 円(税込)



“はくばく” 3大キャンペーン!!

5月1日~7月末日まで

① **極細うどん等、対象商品を買ってルンバ 620 を当てよう!**

極細うどん・初釜うどん・豊熟そうめん・豊熟ひやむぎ・霧しなそばの
 バーコード 12 枚を一口で
 ロボット掃除機 アイロボット ルンバ 620、QUOカード 500 円分が
 抽選で 130 名様に当たります!

② **生粋麺太 冷やし中華詰め合わせ(6食入)一箱に**

必ず信州生そば1袋がついてくる!

③ **テレビで放映され、今話題のもち麦! 等の**

雑穀商品がプレゼント付!



もち麦ごはん・胚芽押し麦スタンドパック・十六穀ごはん
 新商品! かぞくのぱくぱくもちもちざっく
 いずれかをお買い上げで、宮崎名物 冷やし汁の素をもれなくプレゼント!
 さらに、抽選で 50 名様に「宮崎県産素材 カレーセット」が当る!

※詳しくは、お電話か配達員(榎田)まで

新・精米工場の設計のポイント

4月に精米工場が新しくなりました。設計に当たって次のようなことを考え、
 精米工場を設計してもらいました。



美味しいお米にする...ヌカきれがよく、穀温を上げにくくする低温精米にすることで
 お米の美味しさを引き出しています。また、着色米や異物等の除去をし、安心と
 同時に見た目にも美味しい商品を作ります

より清潔な工場づくり...精米は玄米をつくことで白米に仕上げます。その仕上げの
 過程で発生するヌカや埃等をできる限り分離することで、工場内のクリーン化と
 同時に、商品に異物が入ることを防ぎます。

精米ラインの見直し...今までの機械は 10 俵のラインとして設計されていました。
 近年、大量精米から、より鮮度の高くなる小口精米へと変化しています。今回ラインを
 5 俵に見直し、精米機の小型化等を行いました。