

米の専門店ならではの品種

# 島根県産きぬむすめのご案内

こんにちは“こめこめハウスあみや”の岩月です。

今回は、『島根県産 きぬむすめ』のご案内。『きぬむすめ』、炊きたての食感は“あきたこまち”に似ていて、粘りが少なくさっぱり、もちもちとしたご飯。しかし時間が経つと粘りが出てくる、今までの試食してきたお米にはなかった特徴のお米です。炊きたてのご飯で楽しめ、時間が経った後も新たな味が楽しめる一度で二度美味しいご飯です。近年、色々なお米の品種を食べて食味を楽しむ人が増えてきているようです。北海道のゆめぴりかを始め、美味しいお米が中々できないといわれていた地域が品種改良を重ね、その地域の特長にあった、品種を開発し大きな話題を呼んでいます。『島根県産 きぬむすめ』も年々評価が高まっている品種。この機会にお米の専門店“こめこめハウスあみや”の美味しいお米を是非どうぞ!!!

★炊き立ての味を楽しめ、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

# 2,300

数量限定販売 5Kg ...

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。

島根県産きぬむすめ 5Kgをお買い上げの

お客様 **先着 50 名様**に

**黒色しゃもじ(抗菌加工)プレゼント!**



### 『きぬむすめ』

“きぬむすめ”は母にキヌヒカリ、父に祭り晴をもちキヌヒカリの後代から生まれた優良品種となることを願って命名されました。キヌヒカリは全国作付であきたこまちに次ぐ5番目に多く作られている品種。そして父にミネアサヒをもつ祭り晴は愛知県生まれ、東三河では馴染みの深い品種。島根県では推奨品種としてコシヒカリに次ぐ島根の主力品種として普及に力をいれている。“きぬむすめ”を開発した(独)九州沖縄農業センターでは、コシヒカリ並み、栽培地域によってはコシヒカリを上回る食味。そして栽培が安定していて温暖な向きの稲。普及が広がる品種と期待しているそうです。

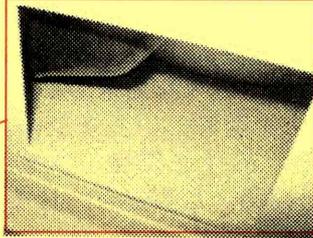
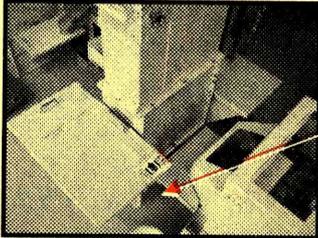
# 精米工場リニューアル



先月に続き最新の設備とクリーンな工場の一部をご紹介します。

## ◎ 残米を少なくする！

お米を残りにくい構造にすることで、商品の品質を高めると同時に、虫等の発生を抑えます。



お米は昇降機という機械で、お米を上部のタンクに運びます。昇降機はお米が残りにくい構造となっていますが、当社ではエアーを昇降機内下部に吹き付けるようなオリジナルの構造にしてみらい、よりお米が残りにくいようになっています。

## ◎ クリーンなエアーを！

上記をはじめ、当社の精米設備は様々な箇所でエアーを利用することで、お米の品質を高めています。そのエアーにもこだわりが！。

エアーを作り出す機械、エアーコンプレッサーは、静音性のものを採用。さらに、オイルを使わないオイルフリーです。各設備に、オイルの臭いが付着することがない、クリーンなエアーを送っています。また、エアーコンプレッサーには、エアドライヤーを配置、エアー内の水分を除去することで、乾いたエアーにし、各設備のカビ、ほこりの付着等を防いでいます。



この他にも、美味しく安心・安全な商品作りの為、様々な工夫を凝らした精米工場となっております。

5月26日(日)

しんしろ軽トラ市

のんぼいりロットに参加しま〜す！



“こめこめハウスあみや”も第一回(2010年3月)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、雑誌等で話題の『龍の瞳(いのちの壺)』『北海道県産 ゆめぴりか』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”ブースには是非一度お立ち寄りください。

第40回

5月26日(日)

時間 9時00分～12時30分

(雨天決行)

開催日  
毎月第4  
日曜日

場所  
新城中央通り商店街  
【中町～橋向交差点】