

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。

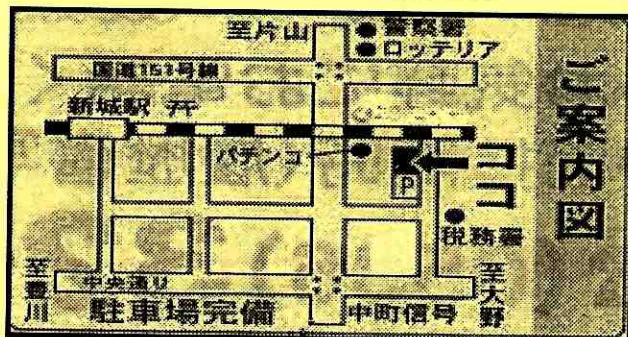


④

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

9月のお知らせ



期間 9月1日(日)～30日(月)まで

こんにちは『こめこめハウスあみや』の岩月です。

厳しい暑さも少し和らぎ、残暑という言葉を感じられるようになってきました。

さて、今回は『新米 柴田さん夫婦のコシヒカリ』のご案内！。一度食べていただいたお客様からは、美味しいとの声を多くいただいている商品です。今年も販売前から、予約をとうれしいお声をいただいています。数量限定の商品となっておりますので、お早目のご注文よろしくおねがいします。

☆ 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](#) [今すぐクリック](#)

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。

お米の専門店がおススメする、生産者さんの情熱のこもったお米!

★ 農家さんが愛情こめてそだてたお米、安心して美味しいコシヒカリを是非! ★

愛知県田原市

専業農家

『柴田さん **新米** 夫婦のコシヒカリ』



田原市 柴田さんご夫妻

5Kg ... **2,200** 円(税込)

※ このお米は玄米の仕入れが少ない為、年間を通しての販売ができず、数量限定とさせていただきます。

愛知県田原市でご夫婦で米作りに取り組む柴田さん、水稻の外的ストレス(負担)をできる限り排除することで、素直なお米(丈夫で美味しい)に育つということをコンセプトに米作りをしているそうです。ここではそんな柴田さん夫婦のこだわりをご紹介します!!。

はじめが大事! 発芽させる時の外的ストレスを排除。

水稻を育成する為の苗作りは、その後の米作りの良し悪しに大きな影響を与えるそうです。そのひとつが、種籾からの発芽のさせ方。種籾は数日~十数日程度、水につけ加温をすることで発芽をさせます。ただその発芽するタイミングは非常にシビアで発芽しすぎても良くないということで、定期的に水につけた種籾を見ることが欠かせません。ただ多くの方は、発芽しすぎてしまうことを防ぐ為に、自分の都合の悪い時間は水温を低くし発芽を抑制することで発芽のタイミングをずらすことをします。柴田さんはこのことが、米に外的ストレスを与えるひとつと考え、人の都合で育成をコントロールしては、米に良くないと、水温をコントロールせず、夜中といえども一、二時間おきに種籾の状態を伺い(数日間、夜は一、二時間寝ては起き種籾をみて、発芽していなければ、また一、二時間寝ては起き種籾をみるという作業を繰り返すそうです)、ベストだということで、深夜だろうが早朝だろうが時間関係なく次の作業に入るそうです。こうして外的ストレスを除くことをすれば、苗がそのことにこたえてくれ、素直に育ち、米が丈夫で美味しく育つそうです。



美味しいお米を、お電話一本で無料配達!

★ 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** (税込) 5Kg **2,000** 円(税込)

お米の店舗、10月展示会OPEN!

精米工場がリニューアルをして、半年が過ぎようとしています。6月の生活展では多くのお客様にご見学いただき、感嘆の声をいただきました。

ただいま精米工場に併設して、お米の店舗を作っております。店舗では、龍の瞳、藻塩米等、この地域のお店では入手しにくい玄米を20品種、1kgからの販売をさせていただきます。又、玄米をその場で1分、7分、白米等、お客様の好みに合わせ精米をし、つくたてのお米をお渡しできるお店になります。

多くのお客様にお米の美味しさと同時にお米の楽しみがお伝えできるお店にしたいと思い、10月の展示会OPEN!に向け着々と準備を進めています。