

こだわりの玄米20アイテム!

店頭精米店

10/19・20
(土)(日)

フシオープン!



夏の生活展では、たいへん多くのお客様に新設の精米工場見学をしていただき、誠にありがとうございました。今回、秋の展示会では『お米工房 あみや』をオープンします。入手困難な話題のお米やこだわりのお米を20種類取り揃え、1kgからお客様のお好みのお米をお好みの分つきで店頭精米してお渡しいたします。オープン記念として開店特別価格で販売、さらにお買い上げいただいたお客様には次回お使いいただける割引券もプレゼントいたします。人気商品の麺類・つゆ・雑穀なども取り揃えスタッフ一同ご来店をお待ちしております。ぜひお立ち寄り下さい。

【さらなる詳しい情報は、第47回 秋の感謝祭案内状同封のチラシをご覧ください!。】



田原市 柴田さんご夫妻

こめこめハウスあみや 柴田さん夫婦の

愛知県
田原市
専業農家

【新米】コシヒカリのご案内!

〈専業農家さんのこだわりのお米、数量限定販売開始〉

“数量限定!”

外的ストレスできる限り排除! 素直なお米!!

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

愛知県田原市
専業農家



『柴田さん夫婦の コシヒカリ』

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。

農家さんの愛情こめたお米、無料配達!

『こめこめハウスあみや』

フリーダイヤル 0120-022-105

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はいるそうです。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。

こんにちは、こめこめハウスあみやの岩月です。

さて今回は、裏面にてごあいさつ。今回ご紹介するのは、『柴田さん夫婦のコシヒカリ』のご案内。ここ数年当社では、農家さんがこだわって作ったお米を限定販売させていただいており、お客様からも嬉しい声をたくさんいただいています。作った人の顔が見られるという安心感と同時に、なによりも農家さんがこだわって作ったお米が美味しいというのが、多くのお客様がリピートをして購入していただいている大きな要素となっているようです。米価が安い中、こだわりをもって作るのは大変ですが、手間暇おしまず作っている為、美味しいお米ができる、柴田さんはそんなこだわりを持って米作りをしているご夫婦です。『柴田さん夫婦のコシヒカリ』数量限定販売ですので、是非お早めにご注文下さい。

表面の上記にご案内させていただいた、店頭精米店は『こめこめハウスあみや』としては、今までにないサービスをご提供できると確信しております。当社では、通常商品に加え、定期的に様々な限定商品をご用意させていただく中で、様々なお米を食べていただき、お客様からお喜びの声をいただき、お米の楽しみのご提案のひとつができていかなと感じております。この店舗では、それを更に楽しんでいただけるよう、20種類のお米、1kgからの販売、様々な分づきが可能となり、鮮度の高いお米をお渡しできるようになりました。今現在、全社あげて、お客様に喜んでいただけるお店になるよう頑張っております。10月19日・20日の秋の感謝祭には、是非ご近所お誘いの上、お立ち寄りください。



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

本 社 新城市字的場 4 6 ・ 4 7 合併地

9月22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(いのちの壱)』『北海道県産 ゆめびりか』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”ブースに是非一度お立ち寄りください。

第43回

9月22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】