

長野県飯綱町の専業農家

数量限定!

外山 幸さんのコシヒカリご案内!

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、先月と同じく長野県飯綱地区の専業農家外山幸さんが作られた天日干し(はざ掛け)コシヒカリをご紹介します。低温倉庫により食味の変化が少なくお米は一年中美味しく食べられる時代ですが、一月になると新米独特のみずみずしさがあまり感じられなくなって、食味の変化を感じる月です。科学的な根拠があるわけではないですが、天日干した自然乾燥のお米に比べ機械乾燥したお米はその変化を感じる人が多いといわれています。機械乾燥でも時間を掛けて乾燥したお米と、短時間で乾燥をしたお米では、明らかに品質に違いがでできます。手間ひまかけて、ゆっくりと時間を掛けて自然乾燥したお米、『天日干し外山幸さんのコシヒカリ』是非この機会にご賞味ください。

外山 幸さんのコシヒカリ数量限定販売! お電話一本で即日・無料配達!

長野県飯綱町の専業農家さんのお米!

天日干しのお米!!
(はざ掛け米)

★ 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! ★

長野県飯綱町
稲作専業農家
『外山 幸さんの
特A米 コシヒカリ』



天日干しは、雨村合併をして飯綱町となりました。
旧三木村は、三本の用水路を跨、水豊かな村です。
稲作に巧み所です。特A米は、1等米に付いた使用
出来る玄米として出荷出来ます。
良質米を心掛けて生産にこだわりをかけて
作っております。特A米はおいしいよ。

外山幸

5Kg ... **2,500** 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。

※特A米...全農長野県指定の特A地区



お米マスターのいるお店
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 安心と味で勝負!

『 **こめこめハウスあみや** 』

フリーダイヤル **0120-022-105**

本社 新城市字的場46・47合併地



お米の楽しさをお伝えしたい！

お米工房

あみや

新城市的場 46・47 合併地

0536-22-2102

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

営業時間 AM **10:00** ~ PM **6:00**

2014年3月末日まで無休営業！ 土・日・祭日も営業！



☆ お米工房 あみやの特長！ ☆

- ◎ 龍の瞳、有機米等、**こだわりの玄米が20商品！**
- ◎ 店頭精米はすべて1kgから、お客様のご要望の量(1kg単位)をその場で精米！
- ◎ 白米はもちろん、1分、5分、7分等お客様のお好みの分づきで精米！



新米 岐阜県産 **龍の瞳** 1kg

通常販売価格・・・**1,000**円(税込)

コシヒカリの1.5倍の大きさの米粒から、見た目はもちろん、口に含んだ時、今までにない食味を感じることができます。

新米 北海道産 **ゆめぴりか** 1kg

通常販売価格・・・**520**円(税込)

昨年のインパクトのあるCMで大ブレイク！。やわらかさと粘りのある独特の食味で、人気急上昇のお米です。

開催日
毎月**第4**
日曜日

しんしろ軽トラ市

のんほいリロットに出店中！



“こめこめハウスあみや”も第一回から参加！！

軽トラ市では、今回ご紹介の外山 幸さんが作られた『龍の瞳』や、ゆめぴりか等お米工房あみやの人気の玄米を販売！。もちろん玄米は1kgから、その場で好みの白度(7分搗き、5分搗き等もOK!)に無料精米をいたします。“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。

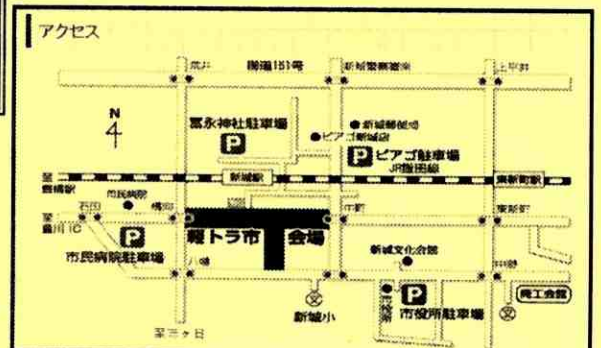
場所

新城中央通り商店街
【中町～橋向交差点】

第47回

1月26日(日)

時間 9時00分～12時30分(雨天決行)



『こめこめハウスあみや』 フリーダイヤル **0120-022-105**