

# 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**

美味しい・安心・新鮮

No. 116

## 3月のお知らせ



期間 3月1日(土)～31日(月)まで

**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。

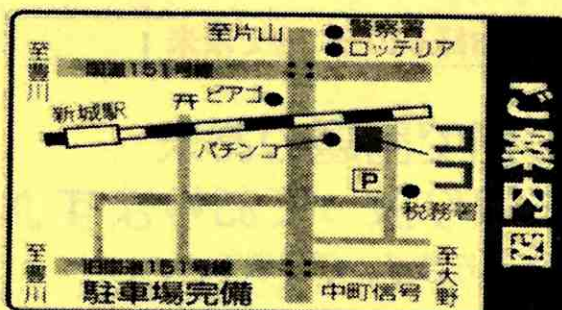


④

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！



※JR新城市駅徒歩5分

お米マイスターのいるお店  
認定番号  
第 303-23-120 号

こんにちは『こめこめハウスあみや』の岩月です。  
暖かく過ごしやすい季節のはずが、今年は花粉症に加えPM2.5と過ごしにくい季節となっています。  
さて、今回は毎年恒例の、決算感謝セール！。当社の美味しいお米を特別価格で販売！。もちろん即日・配達無料！（旧新城市内）このお得な機会に是非ご利用下さい。  
店頭精米店『お米工房 あみや』では、マツコ・デラックスさんのCMで話題の“北海道産 ななつぼし”を入荷。1kgからの販売ですので、気になっている方、当店でお試し購入おススメします。

☆ 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](#) [必ずクリック](#)

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場合がございます。あらかじめご了承ください。

# 専門店のこだわりのお米を、お得な価格で販売!

~~3月は決算感謝セール!!~~

## ★新潟県産 コシヒカリ★

お米の王様。やわらかくふっくらしてほのかに甘い、冷めても食味に変化しにくいなど、まさに非のうしろのない究極のお米。

10Kg **5,200** 円(税込) 5Kg **2,650** 円(税込)  
(通常価格 5,300 円) (通常価格 2,700 円)



## ★秋田県産 あきたこまち★

やわらかいご飯は苦手という方は、このお米。あきたこまち独特の食味はちらし寿司等にもピッタリ。

10Kg **4,300** 円(税込) 5Kg **2,200** 円(税込)  
(通常価格 4,400 円) (通常価格 2,250 円)



## ★宮城県産 ひとめぼれ★

やわらかく、ふっくら甘いご飯。炊き立てのごはんの美味しさには感動。やわらかいご飯が好きな方にはぴったり!

10Kg **4,200** 円(税込) 5Kg **2,150** 円(税込)  
(通常価格 4,300 円) (通常価格 2,200 円)



## ★ぴかいち倶楽部★

食味に変化しにくい、コシヒカリに似た食味の美味しいお米。

10Kg **3,800** 円(税込) 5Kg **1,950** 円(税込)  
(通常価格 3,900 円) (通常価格 2,000 円)



長野県飯綱町  
稲作専業農家

『外山 幸さんのコシヒカリ』

天日干しのお米  
(はざ掛け米)

5Kg ... **2,500** 円(税込)

残り僅か!

米びつのお掃除おススメします。

日に日に暖かくなっています。暖かくなると気になるのが、お米につく虫。お米の虫は外からお米につく場合もありますが、お米から発生している場合も多々あります。米びつを使用されているお客様は、お米を使いきりそのつど米びつを掃除していただくのがベストですが、中々毎回は難しいということもお聞きします。でも、虫が発生してから米びつの掃除も大変。効果的な掃除の時期は?。実はこの暖くなる前の時期の掃除が効果的!。当社の工場でも、朝、晩の機械の掃除に加え、一週間に一回工場全体の掃除を行っていますが、それでも手が行き届かない箇所がでてきてしまいます。そこでこの暖くなる前の3月頃に、普段できない機械内部の清掃等を行います。虫が発生する原因の米ヌカ等は、温度が低いと固まり機械内に残ります。それがそのままだと、暑くなってくるとそこから虫が発生!。このことを防ぐ為に、暖かくなり米ヌカがつきにくくなる前に、ヌカ等をとっておきます。毎年夏にお米の虫に悩まされてる方は是非この時期に米びつの掃除をしてみてください。

お米工房 **あみや** 営業時間 AM10:00~PM6:00  
土、日、祭日も営業!

“お米工房 あみや”はこんなお店です。是非一度店内ご覧下さい。

- ◎ 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!

マツコ・デラックスさんのCMで話題のお米  
“北海道産 **ななつぼし**” も取り扱っております♪  
(お米工房あみやのお米は店頭のみ販売になります。ご了承下さい。)