



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

愛知県
田原市
専業農家

【新米】豊年米のご案内！

〈専業農家さんのこだわりのお米、数量限定販売開始〉

こんにちは、こめこめハウスあみやの岩月です。

今回は、『新米 愛知県田原市産 柴田さん夫婦 豊年米（ほうねんまい）』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。こだわりをもって作るのは大変ですが、手間暇おしまわず作っている為、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 豊年米』数量限定販売ですので、是非お早めにご注文下さい。

★ 農家さんが愛情こめてそだてたお米、安心で美味しいお米を是非！ ★

愛知県田原市
専業農家

数量限定！

『柴田さん夫婦

豊年米（ほうねんまい）』



5Kg ... **2,130** 円(税別) 【税込 2,300 円】

※ 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。

今年の柴田さん夫婦のコシヒカリは、より安心なお米に！

毎年大好評の柴田さん夫婦が育成したコシヒカリ。今年は“豊年米（ほうねんまい）”という商品名で、当社オリジナルのお米として販売させていただきます。

ホウネンエビはご存知でしょうか？。私も恥ずかしながら最近になって知った生物です。ホウネンエビは別名お化けエビ等とも呼ばれ、和名のホウネンエビは豊年えびの意味で、このエビが大量に発生する年は豊作になるという伝承がある、縁起のよいエビです。昔はメダカ等と同じように、どこの水田でも見かけたようですが、昨今の稲作に使用する化学肥料・農薬等により、水質に敏感で、澄んだ、栄養の良い水にしか生息できないホウネンエビは見かけなくなったそうです。柴田さんの水田でもすべて同じ育成の仕方をしていそうですが、周りの水田の育成状況も影響している為かなのか？、今年、柴田さんの水田のいくつかにホウネンエビが大量に発生したそうです。この水田のお米を今回全て当社で購入させていただきました。貴重な“豊年米”是非、ご賞味ください。

『こめこめハウスあみや』 フリーダイヤル **0120-022-105**



お米の楽しさをお伝えしたい！

お米工房 あみや

営業時間: AM 10:00 ~ PM 6:00

土、日、祝日も休まず営業中！ (但し GW・お盆・お正月は除きます)

☆ 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 1 kg から、**お客様のご要望の量(1 kg 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！**



店頭精米店も新米入荷！、美味しい新米を1kgから販売！！

新米 平成 26 年 佐賀県産 七タコシヒカリ

1 kg 通常価格 **500** 円(税別)

旧暦の七タ頃に(8/7)刈り取りをされることから名付けられました。厳しい品質基準を満たしたお米のみが、“七タコシヒカリ”の商品名をゆるされます。

新米 平成 26 年 愛知県田原市産 柴田さん夫婦 豊年米(ほうねんまい)

1 kg 通常価格 **440** 円(税別)

水質に敏感で、澄んだ栄養の良い水にしか生息できない豊年えびは、化学肥料、農薬等により見かけることが少なくなった生物です。豊年えびが生息している柴田さんの水田のお米を販売。

上記の商品以外にもこだわりの玄米・乾麺・雑穀等を取り揃えております。ご来店お待ちしております。

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！！

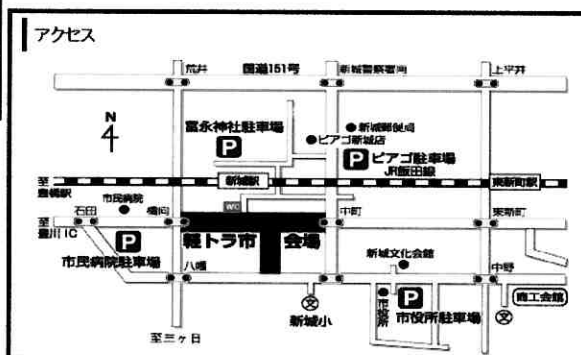
軽トラ市では、『龍の瞳』や、『ゆめぴりか』等“お米工房 あみや”で人気の玄米を販売！。もちろん玄米は 1 kg から、その場で好みの白度(7分搗き、5 分搗き等も OK！)に無料精米をいたします。“こめこめハウスあみや”ブースに是非一度お立ち寄りください。

場所
新城中央通り商店街
【中町～橋向交差点】

第55回

9月28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**