



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/>

1 kgからお好みの量を店頭精米！

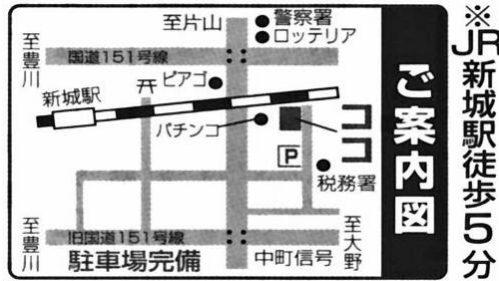
店頭精米店

営業時間

AM 10:00 ~ PM 6:00

土・日・祝日も営業中！

(GW・お盆・お正月は除きます。)



贈り物にこだわりのお米はいかがでしょう♪

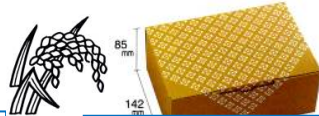
当店のこだわりの玄米に+500円(税別)で、お米のギフトお作りします。

【5kg, 2kg×2本, 2kg各袋&箱をご用意!】お客様ご希望のお米をお選び下さい。ご進物用に包装いたします。お気軽にご来店下さい。

(玄米は精米すると1割程度減ります。容量等のご希望にはお応えできます。)



5kgギフト

2kg×2本
ギフト

2kgギフト

例:下記の他にも20商品のお米からギフトをお作りできます。

令和5年 岐阜県産 龍の瞳 2kg ギフト…2,900円(税別)【税込3,132円】

令和5年 山形県産 つや姫 5kg ギフト…3,300円(税別)【税込3,564円】

価格、容量などお客様のご要望にも細かく対応させていただきます。

美味しい・安心・新鮮

9月のお知らせ



こんにちは『こめこめハウスあみや』の岩月です。
 朝晩が過ごしやすくなってきて、日に日に散歩等体を動かしやすい季節となってきました。

さて、今回は毎年大人気の『新米 柴田さん夫婦の豊年米(ほうねんまい) コシヒカリ』のご案内。

毎年、多くのお客様から美味しいとの声をいただいている安心をプラスした商品です。数量限定となっております。予約受付もしておりますのでお気軽にお問合わせ下さい。

☆ 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/>

本社 新城市的場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。

●ホームページもご覧ください。

あみや商事

検索



9月中旬より販売開始!

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

『柴田さん夫婦の **数量限定販売!**

数量限定
販売!



新米 豊年米 (ほうねんまい)』

5kg... **3,056** 円(税別) **【税込 3,300 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。

今年も柴田さん夫婦のコシヒカリは、安心のお米!!

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

ホウネンエビをご存知でしょうか?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。柴田さんの水田では、このホウネンエビが生息している水田があり、そのお米のみを当社に譲っていただきました。昨年も大好評だったこのお米を今回も、“柴田さん夫婦の豊年米(ほうねんまい)”として販売させていただきます。

数量限定ですので、お早めのご注文をよろしくお願いいたします。

テレビ、新聞等でも報道されているように、令和5年産のお米の在庫が少なくなっております。その為、常連のお客様のお米の販売継続する為、令和5年産の精白米新規販売を中止させていただいております。

数量限定ではありますが上記案内の令和6年産『豊年米コシヒカリ』のご購入は可能ですので、ご検討宜しくお願い致します。



美味しい湧水をご自宅で

富士の湧水



レンタルシステム 冷温タイプディスペンサー
月額 **836** 円(税込)

好評の“富士の湧水”。美味しさが際立つ冷水(6℃~12℃)、緑茶・コーヒーに便利な温水(80℃~89℃)がすぐに飲める。ディスペンサータイプ。お客様のご利用状況をサーバーが学習し自動でサーバー内をクリーンに保つモードを搭載。一般家庭だけでなく、会社のオフィス、美容院等の店舗などにもお勧めです。

D-パック(約12リットル)

1本 **1,699** 円(税込)

※配達は3本以上で承っております。



美味しい理由はナチュラルミネラルウォーター

お水にはいくつかの種類があります。日本で販売されているお水は、主に大きく分けて天然水(ナチュラルミネラルウォーター)とRO水(ポルトドウォーター)の二つに分かれます。富士の湧水は、人工的な添加物を一切加えない、あるがままの天然水です。地下200m以上の深井戸から汲み上げており、天然ミネラル成分が含まれています。

天然水

(ナチュラルミネラルウォーター)
主に自然中の地下水や湧き水を採水し、天然の恵みいっぱいのお水です。原水本来のおいしさをできるだけそのまま残そうとしているのがポイントです。

RO水(ポルトドウォーター)

主に水道水を使用し、RO膜(=逆浸透膜)というフィルターによってろ過されたお水で、後から人工的にミネラル成分が添加されているものが多いようです。人工的に作られているので比較的安価なものが多いです。