



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！

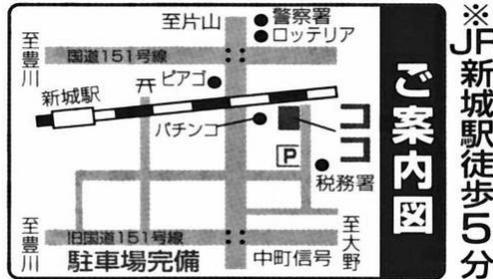
## 店頭精米店

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。)

※JR  
新城市場徒歩5分

ご案内図

## 贈り物にこだわりのお米はいかがでしょう♪

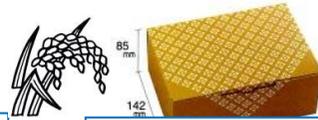
当店のこだわりの玄米に+500円(税別)で、お米のギフトお作りします。

【5kg, 2kg×2本, 2kg各袋&amp;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：下記の他にも色々な商品のお米からギフトをお作りできます。

令和6年 福井県産いちほまれ 2kgギフト…1,900円(税別)【税込2,052円】

令和6年 島根県産きぬむすめ 5kgギフト…4,100円(税別)【税込4,428円】

◎お米のギフトの他にも、初釜うどん、はくばく商品もご用意できます。  
 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

# 1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。  
 新年あけましておめでとうございます。今年も  
 一年よろしく願いいたします。  
 気温の低い冬でも、お米の品質低下はします。詳しく  
 は内面にて！

はくばくのお鍋ひとつでごちそう麺シリーズは、寒い冬に  
 スープ付の美味しい麺は、やさいと一緒に調理することで、  
 あたたかいごちそうが手軽にできます。

☆ 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。   

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。

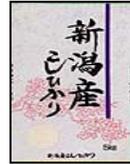
~旧新城市内は、配達無料!・即日配達!~

## 令和6年 新潟県産 コシヒカリ

10Kg **8,400** 円(税込) (税別 **7,778** 円)

5Kg **4,250** 円(税込) (税別 **3,936** 円)

3Kg **2,800** 円(税込) (税別 **2,593** 円)



やわらかく、ふっくらしてほのかに甘みのある食味。日本で一番育成されている品種。冷めても粘りと甘さを感じるごはん。

## 令和6年 秋田県大潟村産

### 減農薬・減化学肥料(特別栽培米) あきたこまち

10Kg **7,800** 円(税込) (税別 **7,223** 円)

5Kg **3,950** 円(税込) (税別 **3,658** 円)



しっかりめのごはんは、丼物、お寿司等にもおススメです。発祥の地・秋田県の良質なあきたこまちを自家製米しております。

## 令和6年 宮城県登米市産

### 減農薬・減化学肥料(特別栽培米) ひとめぼれ

10Kg **7,800** 円(税込) (税別 **7,223** 円)

5Kg **3,950** 円(税込) (税別 **3,658** 円)



やわらかく、粘りのあるごはん。炊きたてのごはんの甘みは絶品です。宮城県でも良質なお米が育成されると評価の高い登米市のひとめぼれを使用♪

## うまい米(愛知県産ミネアサヒ未検査)

10Kg **7,200** 円(税込) (税別 **6,667** 円)

5Kg **3,650** 円(税込) (税別 **3,380** 円)



少し小ぶりでやや餡色がかかる独特のごはん。愛知県で初の特 A のお米ミネアサヒ。産地直送のお米を自家精米。

## 冬でもお米の保管にはご注意ください!

冬の時期は、気温も低くお米の保管には特に気を使うことが少なくなるかもしれませんが、エアコンをかけていると室内の温度は高く、更に冬は湿度が低いためお米の品質低下を招く可能性があります。

お米にとって温度は鮮度を落とし、また湿度が低い状態が続くと洗米時にお米が割れやすくなることもあります。

お米を通気性の良い米袋に入れたままにせず、密閉容器に移してから、5℃~15℃くらいの温度と適度な湿度を保てる場所で保管をおススメします。

## 寒い冬には暖かい美味しい乾麺はいかがですか?

“スープ付の美味しい麺は体に優しい「化学調味料無添加」。

素材本来のおいしさが十分に出ており、本格的な味わいが楽しめます。”

まろやかな辛さと旨み **カレーうどん**(スープ付)

豆味噌のコクと旨み **みそ煮込みうどん**(スープ付)

独特の麦みその旨み **あばれほうとう**(スープ付)



各種 一袋(2食入) **355** 円(税別) 384 円(税込)