



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！

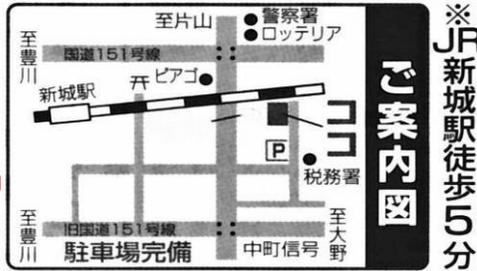
## 店頭精米店

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

## 贈り物にこだわりのお米はいかがでしょう♪

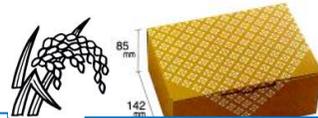
当店のこだわりの玄米に+500円(税別)で、お米のギフトお作りします。

【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

# 2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。

今回は、お米の浸漬時間について書かせていただきました。炊飯器も進化しているので、あまり浸漬時間を気にすることが少ないと思いますが、ごはんを炊くのには重要なポイントです。

春を感じる、限定商品“桜うどん”“茶うどん”予約受付中です。

☆ 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](#) [今すぐクリック](#)

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。

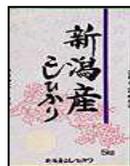
～旧新城市内は、配達無料!・即日配達!～

## 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、お寿司等にもおすすめです。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。

予約受付中

## 石丸製麺限定商品

桜うどん 一袋 二人前(200g)

**390** 円(税別)【税込 422 円】

茶うどん 一袋 二人前(200g)

**420** 円(税別)【税込 454 円】

春を感じられる商品  
贈り物にもオススメ!



### お米の浸水時間にご注意を!

最近、一気に冷え込みが強くなってきました。水道水等の水温も低くなって、朝、顔を洗うのも辛い時期です。水温が低くなると、お米を洗米した後、お米を水に浸ける浸水時間を長くとっていただくようお願いいたします。水温が低いとお米が水を吸わない為、浸水時間が短いとパサパサしたごはんになってしまいます。夏場のおよそ3倍、時間にして2時間程度がベストです。忙しくてそんな時間はないといわれる方は、水で洗米後、ぬるま湯にすることで浸水時間を減らすことができます。