

まいにち新聞 8月号



新米 28年産新米速報!! 新米



★佐賀七タコシヒカリ★

8月中旬～

旧暦の七夕(8/7)に収穫されることからこの名が付けました。程よい粘りとほんのりとした甘さ、ピカピカの炊き上がりが特徴。



★福井華越前★

8月下旬～

コシヒカリの前に華が咲くことから、ハナエチゼン(華越前)と名づけられました。色の白さと粒ぞろいが特徴。歯ごたえがあり、スシ米にも最適。

季節限定商品! ぜひお試しください♪



新米を引き立てるご飯の友♡ オススメ3種!!

1. 三五八漬

340円税込



やみつき注意!
リピーター続出!

2. 奈良漬

301円税込



複数買い必須!
結構売れてます!

3. しそ梅干

474円税込



つぶれ梅でお買い得。
でも、味は最高級!
低塩約8%



やっぱり新米～! うまっ♪



★予告★

9/24(土)

新米収穫祭!

美味しい新米食べよう～♪



8/27(土)

新米 ハナエチゼンフェア!

今年も入荷します♪
今だけの季節限定品♪
ぜひお試しください!



調布本店

お米館

株式会社 山田屋本店

【調布市布田2-1-1 ㊟042-482-2011】

店舗・配達営業日:月火木金土 定休日:日曜・祝日・水曜
店舗営業時間:月火木金土10:00～18:00
配達時間:9～12時・13～15時・15～18時



0120-82-4485

◆お願い◆

配達ご注文のお客様へ

この度、電話番号が

042-482-2011

(フリーダイヤル0120-82-4485)

に統一されます。

※旧来の042-482-2024はご使用出来なくなります。
曜日によってはお電話が繋がりにくくなることがあります。
その際は、恐れ入りますが
おかけ直し下さいますようお願い致します。

こんにちは! 配達担当の石原です!
元シェフおススメレシピ第8弾!!
ぜひ作ってみて下さい♪



～何にでも合う!?

夏にピッタリ万能 梅肉ソース!～

～材料～

- ・梅干し 10個 ・はちみつ 大さじ1
- ・だし汁 120cc(和風だしの素でOK!)

～作り方～

- 1.梅干しは種を取って包丁でたたきます。
- 2.たたいた梅干しをボウルに移し、だし汁とはちみつを加えてよく混ぜ、空き瓶などの容器に移し替えたら完成!!

One Point!

- ・梅干しは跡形もなくなるくらいよくたたくのがPoint!

新米と一緒に食べると最高です!

是非お試しください!! 詳しくは配達担当石原まで!!

9月 ご来店サービスDAY カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
						来店限定 土曜日 10-18時
4	5	6	7	8	9	10
定休日	シール 2倍		定休日			来店限定 土曜日 10-18時
11	12	13	14	15	16	17
定休日	シール 2倍		定休日			来店限定 土曜日 10-18時
18	19祝	20	21	22祝	23	24
定休日	定休日		定休日	定休日		来店限定 土曜日 10-18時
25	26	27	28	29	30	
定休日	シール 2倍		定休日			

【来店限定】サービスは、配達対象外です。

土曜日【来店限定】
毎週土曜 10～18時
玄米量り売り・白米製品
20%引(一部除外有)

【調布市内 配達情報!】

2kg以上または2,000円以上で配達料無料です。
前日までのご予約で割引配達(会員ランクに準ず)
南側:火・木・土曜日の配達でシール2倍
北側:月・金曜日の配達でシール2倍



お米館ブログ / HP