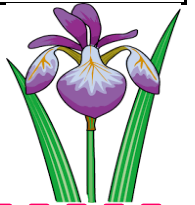


まいにち新聞

5月号



新商品
ぜひ
お試し
下さい
♪♪♪



こんにちは! 配達担当の石原です!
今年のレシピのテーマはズバリ!!
『健康』を意識したメニューをご紹介します♪



～お米とトマトのサラダ～

～材料～(2人分)

- ・中トマト 1個 ・新玉葱 1/2個
- ・オリーブオイル 大さじ2 ・白ワインビネガー 大さじ1
- ・冷やご飯 茶碗半分程度 ・塩、こしょう 適量

～作り方～

1. トマトは1cm程度のダイスカット、新玉葱はみじん切りにする。
2. カットした野菜に白ワインビネガーと塩コショウを入れて混ぜ合わせ味をなじませておく。
3. 冷やご飯にオリーブオイルを回しかけ良くまぜる。
4. 2と3を混ぜ合わせたら完成!!



※完成イメージ→



One Point!

- ・トッピングとして粉チーズをかけても美味しいよ!!
- ・生ハムで巻いて食べてもGOOD!!
- ・お好みの野菜を入れたりアレンジも出来ちゃう^_^!

おすすめ米は山形県産つや姫!

是非お試し下さい!! 詳しくは配達担当石原まで!!

『鷹の爪』プレゼント♪



お米の虫予防に!!
※気温が上がってくると
虫が発生しやすくなります。

お米5kg以上お買い上げの方に
たかのツメ(とうがらし)1つプレゼント♪
<5/6～配布開始。無くなり次第終了です>

人気の三五八漬けがリニューアルして再登場ッ!



会津伝統の三五八床(塩3・米糎5・蒸米8)を
アレンジして仕上げた美味しいたくあん漬です。

1本 398円(税込)

伝承会津 あまざけ

本場紀州南高梅白漬



新商品



すっきりとした甘さ。
ノンアルコールです!
350g 330円(税込)

塩と梅だけで漬けた
昔ながらの梅干。塩分14%
120g 340円(税込)



★予告★

6/24(土)

いきものみつけ米

♪♪ フェア! ♪♪

食・農・環境をテーマに
子供たちと作ったお米!!



5/27(土)

海士の本気米

♪♪ フェア! ♪♪

島根県隠岐の島
海士町産。珍しい逸品!!

調布本店

お米館

株式会社 山田屋本店

【調布市布田2-1-1 Ⅱ042-482-2011】

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

6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	20	21	22	23	24
定休日	シール 2倍		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