

# まいにち米日新聞

10月号

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』をテーマにしたメニューをご紹介します♪



～ロウカット玄米入り  
 ねぎみその焼きおにぎり～  
 ～材料～(2人分)  
 ・ロウカット玄米入りご飯 300g  
 ・ごま油 適量 ・ねぎみそ 適量  
 ～作り方～  
 1.ロウカット玄米と白米をお好きな割合で混ぜあわせて炊飯します。  
 2.ご飯が炊けたらおにぎりにして、ラップをかけて冷蔵庫へ。  
 3.おにぎりが冷めたら、ねぎみそを表面に薄～くぬり、温めたフライパンにごま油をひいて両面を焼きます。  
 4.両面に焼き色が付いたらもう一度ねぎみそを重ねぬりし、焼き色を付けたら完成!  
 one point! ・重ねぬりの時はぬり過ぎに注意!  
**新米で是非お試し下さい!**  
 是非お試し下さい!! 詳しくは配達担当石原まで!!

## 新米 29年産新米速報!! 新米

10月より仁多米・つや姫・青天の霹靂  
 あきたこまち・魚沼コシヒカリ・幻の米・  
 ゆめぴりか・まごころコシヒカリ  
 ♪来年本格デビューの新品種♪  
**山形県産『雪若丸』※**  
**岩手県産『金色の風』※**  
 ※数量限定販売の為無くなり次第終了となります。  
 ☆今年本格デビューの新品種☆  
**岩手県産『銀河のしずく』**  
**新潟県産『新之助』**  
 ※昨年入荷時期参考です。  
 天候等の状況により、入荷時期は前後する  
 事がございます。詳しくはお問合せ下さい。



## ～秋季商品入荷しました!～



2合用  
**330円**  
 (税込)

わらび・ひらたけ・水菜  
 椎茸・たけのこ・なめこ  
 など山の幸を、豊富に  
 使った釜めしの素です。  
 おこわやパスタにも合う!



2合用  
**330円**  
 (税込)

ひらたけ・水菜・わらび  
 人参・たけのこ・ひじき  
 などを使ったヘルシーな  
 混ぜご飯の素です。  
 チャーハンにも使える!



2合用  
**463円**  
 (税込)

長野県産のエリンギ、  
 ぶなしめじなどを使い、  
 きのが香る一品です。  
 ご飯と一緒に炊くだけで  
 簡単にできちゃいます!



140g  
**330円**  
 (税込)

刻んだねぎを  
 たっぷり使用し、  
 辛みもあり味噌  
 との相性も抜群!  
 焼おにぎりに是非!

## 11月 ご来店サービスDAY カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3祝	4
			定休日		祝休日	来店限定 土曜日 10-18時
5	6	7	8	9	10	11
定休日	シール 2倍		定休日			来店限定 土曜日 10-18時
12	13	14	15	16	17	18
定休日	シール 2倍		定休日			来店限定 土曜日 10-18時
19	20	21	22	23祝	24	25
定休日	シール 2倍		定休日	祝休日		来店限定 土曜日 10-18時
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。  
**※お知らせ※**  
 10月1日より、宅急便の送料が変わります。  
 ご利用のお客様はお問合せ下さい。  
 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

## 10/28(土) 新米フェア!

新米が続々登場!!  
 話題の新品種の  
 食べ比べも出来る!?

お楽しみに～♪

★予告★  
 11/25(土)  
 秋のきらめきフェア!  
 秋田から美味しい  
 きりたんぽがやってくる!



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**



お米館ブログ / HP