

たけのうち便り

水仙
花言葉
うねぼれ
自己愛

Vol.36

いつもお買い上げいただきありがとうございます。お米のほか季節や地域の情報を届けいたします。



ごはん食にしませんか…



日本の「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されましたね。また千葉県のコシヒカリが25年産米食味ランキングにおいて、最高評価の“特A”にランクされました。関東地域では、千葉県と栃木県のお米だけが、“特A”評価でした。

これを機に、ごはん食を見直してみませんか？

「和食」と言えば「お米」と言っても過言ではない！ご飯として食べるだけでなく、調味料の醤油・味噌・酢・お酒もお米を原料に作られています。そう考えるとお米って身近に感じませんか。おいしい銘柄のお米、新しいブランド米、古くから愛されているブランド米…食べ比べてみるのも楽しいと思いますよ。

竹ノ内米店では、地元鴨川のブランド米「長狭米コシヒカリ」以外のお米の食べ比べをしていただこうと、北海道産の「ゆめぴりか」、山形県産の「つや姫」、そして、おこわや赤飯を「ちょっと食べたい」時に使える千葉県産の「ヒメノモチ」を3合パックにして販売を始めました。

ちょっとした手土産にも使えますし、一人暮らしの学生さんにも食べきりサイズになっています。是非一度、試してみてはいかがでしょうか。



300円
長狭米コシヒカリ

甘みと
粘りが強く
ツヤのある
お米



350円
北海道産ゆめぴりか

程よい
モチモチ
感と
甘みが
特徴



350円
山形県産つや姫

炊いて
ツヤツヤ
おいしい
お米



300円
千葉県産ヒメノモチ

食味は
もちろん、
白さと
滑らかさは
抜群

ザ・フィッシュのイベントに 参加します！

竹ノ内米店のお米を使っていただいている、富津市金谷の東京湾フェリー乗り場の隣「ザ・フィッシュ」にて《春の房総とれたて得市》が開催されます。当店も参加して、お米の販売と長狭米のすくい取りを行います。是非、会場にいらして、房総の春を感じてください。皆様にお会いできるのを、楽しみにしております。

(日時) 3月22日(土)

11時～15時

(場所) ザ・フィッシュ 屋外駐車場

(内容) 南房総の野菜や花の販売

他

以前
出店した時の様子



竹ノ内米店本社より、車で10分のところにある『佐久間ダム』では、梅が咲き始めました。2月中旬からは頬朝桜(河津桜)や山桜、3月下旬頃からソメイヨシノやしだれ桜等、次々にいろいろな種類の桜が咲きます。

冬の寒さも、もう少し。近くにお越しの際は、ご覧になってはいかがでしょうか。



2014.2.21撮影

★当店で取り扱っているお米は安全なお米です。安心してお召し上がり下さい★

竹ノ内米店《本社》千葉県富津市山中1254 《鴨川店》千葉県鴨川市池田327-1

お米のご注文は、こちらまで→ フリーダイヤル 0120-07-0334

インターネット販売 <http://www.takenouchikometen.com> ホームページもご覧ください。