

かめた ホッ とくらぶ



ちょっと炊(だ)け想いを米で かめたこめ〜る

★ぼっくなんぼー 当店サイト トップページ 『こめ〜る』 7/17 2015 11月1日発行

亀太

的米考

10月までにかめたのお米たちも約半分が新米に変わりました。11月となり 満を持して香川 佐賀、熊本 福岡 長崎 の晩生特有のもちもちとしたお米たちが登場してまいります。ぬか層の繊維が残っている分づき米や玄米食のファンの支持率の高いお米たちです。香川おいでまい、熊本森のくまさん 福岡元気つくし 長崎にこまる 佐賀さがびより、西日本の特A獲得5人衆 実力派のお米たちです、とっても楽しみです。続々と登場する各地区の新米をさらに美味しく食べるコツをよくお客様たちから尋ねられます。まず基本的には キュッキュッと研ぐ というイメージではなくやさしく洗う という感じ。というのは精米技術が昔と違い各段に向上し精米がピカピカに仕上がっています。だから3回ほどやさしく洗い4回目にお水の計量・浸漬で洗米は完了です。一生懸命研いでしまうと美味しい部分までそぎ落としてしまいあの炊きあがりのぬつとりとした食感を失ってしまいます。当店のお客様でミシェラン獲得のお店では この白く濁ったお水を 宝の水 と呼んでいます。一度試していただきたいものですね。



楽

しい米(マイ)ライフ...

Have a rice day

五つ星マイスター、お米アドバイザー、ごはんソムリエ、のいる店。

第18回(2008年)優良経営食料品小売店等全国コンクール 農林水産省総合食料局局長賞 受賞店

新米 続々登場しています...

西の魚沼と称される

奥出雲仁多米(こしひかり)

2000年5月天皇皇后両陛下がヨーロッパにご訪問された際 スイス大使館での天皇陛下主催晩さん会で宮内庁がご用命お仕立てをしたお米です。米・食味鑑定コンクールで5年連続金賞受賞の実力米です。

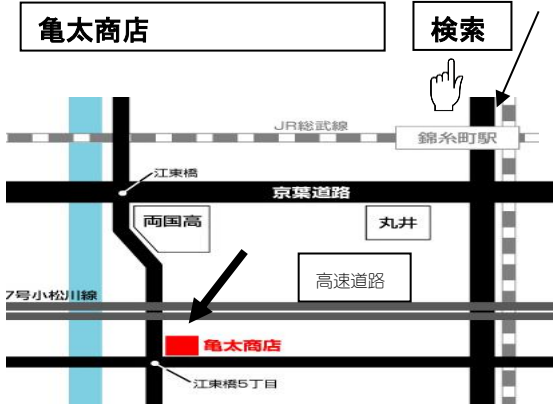
ただいま好評販売中

玄米 1キロ 630円+消費税

玄米耕房かめた 亀太商店

東京都墨田区江東橋 5-13-2

- 営業時間 10:00~18:00
- 定休日 日曜日と祝日・祭日
- Tel03-3631-1050 Fax03-3631-1227
- 当店のホームページ



両国高校南側、高速ガードくぐってすぐ。

四つ目通り