

毎度有難うございます。
 ヨロズヤ米穀店の
 ご紹介をさせて頂きます。



ヨロズヤ米穀店のこだわり

- ① 産地・食味を厳選、吟味する
- ② 玄米を一年を通して低温貯蔵(15℃以下、湿度70~80%)
- ③ お米を石抜小米取機、色彩選別機で選別除去
- ④ 精米3日以内の商品を発送
- ⑤ 高級感のある和紙袋(贈答用にも最適)

商品のご案内



千葉県多古産こしひかりとは

江戸時代には幕府献上米として徳川家も食べており、昭和38年には天皇陛下献上米に選ばれ、昭和46年「全国自主流通米品評会」において**食味日本一**に選ばれました。
 また近年では平成2年に日本の米作り百選に選ばれました。
 多古米が作られる土壌はミネラル分が多い粘土質で、米作りには適地です。
 この多古町の農業に対する熱意と、栗山川にはぐくまれた豊かな大地が融合し生み出されたのが多古米です。
 おいしい多古米は、『**幻のお米**』『**おかずのいらない米**』と評されています。
 当店では、旧佐原市の時より35年間販売しています。

多古米コシヒカリ5kg 2380円 10kg 4700円
 お米のご注文は通販でも承っております。 [お米通販はこちら](#)



福島県会津産こしひかりとは

会津地方はコシヒカリの産地として有名な新潟県魚沼地方とは、県境の山を挟んだ反対側で気候風土も似ており、米のおいしさは全く引けをとりません。
 豊かな水、肥沃な土壌、寒暖の差が大きい盆地性の気候は、米作りに最も適しています。
 (財)日本穀物検定協会が行っています食味検定で、会津産コシヒカリは平成8年度より7年連続で**最高評価の『特A』**にランクされており、消費者からも美味しい米と評価が高く、量、質とともに全国トップクラスの米の産地です。

※財団法人・日本穀物協会が、実際に炊飯した白米を食べて評価する食味(官能)試験です。

会津米コシヒカリ5kg 2380円
 お米のご注文は通販でも承っております。 [お米通販はこちら](#)

営業のご案内

おいしいお米はふっくらごはん！お米マイスターのいるお店
ヨロズヤ米穀店《献上多古米・会津米販売店》

〒287-0003 千葉県香取市佐原イ3860
 営業時間 8:30~19:00 日曜定休
 (Tel&Fax) 0478-52-2614 (Skype ID) yorozuyamai
 (URL) <http://www.yorozuya-beikoku.com/>
 (担当)原田 info@yorozuya-beikoku.com

