

会津喜多方産

有機微生物栽培こがねもち

正月もち

ご予約受付中

お米  
ひろば



株式会社 お米ひろば



<http://www.okomehiroba.co.jp>

新年6日より通常営業致します

お米ひろば

クリック

## 4つのこだわり

- 1 もち米にこだわり
- 2 素材にこだわり
- 3 無添加にこだわり
- 4 手造りにこだわり

熟練の職人による昔ながらの手造りの餅です。今の時代には合わないようですが、夜も明けきらぬうちからもち米を蒸し。きねで搗き、手作業で形どっていきます。もち米は福島会津喜多方の穴澤さんたちが「江花有機微生物栽培」で農薬を使わず栽培した安心・安全なもち米「こがねもち」を使い。大豆は栃木県産、落花生は千葉県産と国内産原料で添加物等を一切使用せず作っております。手造り無添加なので、「カビ」や「ヒビ割れ」などが日数を経過すると表れますのでご了承ください。

## 「美味いの幸せ」

私たちは「米」を通して  
我が社に関わるすべての  
人たちの幸せを創ります

宇大前店

宇都宮市峰3-31-46  
営業時間/8:00~19:00  
TEL.028-637-3888  
FAX.028-637-5525

御幸ヶ原店

宇都宮市御幸ヶ原68-27  
営業時間/9:00~19:00  
TEL.028-663-1050  
FAX.028-666-4650



蒸らします



会津喜多方 穴沢さん



つき上がりました



ドスンドスンと  
杵でつきます



手で丸めて鏡餅に  
仕上げます



一枚一枚のし板に  
のしていきます



# お客様の

# お渡し日は

## 日の午後2時以降 になります。

### ご注文後のお問い合わせは

宇大前店 TEL 637-3888

御幸ヶ原店 TEL 663-1050

配送センター TEL 633-2552

## お正月用お餅注文書 《お客様控》

## お正月用お餅注文書 《店舗控》

品名	価格(税込)	数量	金額
のし餅 1升1枚	2780円	枚	円
のしもち 5合1枚	1500円	枚	円
1合お供え 1組	390円	個	円
3合お供え 1組	1070円	個	円
5合お供え 1組	1780円	個	円
1升お供え 1組	3300円	個	円
特注	円	個	円
お供え真空パック	160g	290円	個 円
	550g	880円	個 円
	1.2kg	1980円	個 円
のり餅 5合1本	1700円	本	円
豆餅のり入 5合1本	1880円	本	円
落花生餅のり入 5合1本	1980円	本	円
ご注文日担当者	領収印	品代合計	円
12月/日			

※お渡しは当日の午後2時からになります。

### ご注文〆切日 12月24日まで

フリガナ  
お名前前  
〒 ( )  
ご住所 (正確にご記入下さい)

お渡し日 28・29・30

品名	価格(税込)	数量	金額
のし餅 1升1枚	2780円	枚	円
のしもち 5合1枚	1500円	枚	円
1合お供え 1組	390円	個	円
3合お供え 1組	1070円	個	円
5合お供え 1組	1780円	個	円
1升お供え 1組	3300円	個	円
特注	円	個	円
お供え真空パック	160g	290円	個 円
	550g	880円	個 円
	1.2kg	1980円	個 円
のり餅 5合1本	1700円	本	円
豆餅のり入 5合1本	1880円	本	円
落花生餅のり入 5合1本	1980円	本	円
ご注文日担当者	領収印	品代合計	円
12月/日			

《価格は消費税込みです》

この申込書と代金を添えて各店舗にてお申し込み下さい。

※品物配達の場合、別途1件300円頂きます。

**モチはカビるものです。**  
 保存料・カビ止め剤等一切使用しておりませんので保存に注意していただくかなどカビが発生します。  
 ~上手な保存方法~  
 近年、正月餅のカビが生えるのが早くなったという声をお客様からいただきます。昔と違って家中が暖かい。また、外気も地球温暖化現象の影響で気温が上昇しています。  
 お米のりばさとうでは手作りのお餅には保存料などを使用しておりません。暖かい部屋にお餅を置いておくとせっかくのお餅にカビが発生してしまいます。つきたてのお餅は家に持ち帰ったら袋から出して、気温の低いところに冷めるまで置いておいてください。  
 ◇冷蔵庫で保存  
 水気を拭き取って一切れすつらップで包んで空気にふれないようにしてください。また、今はチャックの付いたポリ袋など、簡単に密封出来る容器が色々ありますのでそういったものを使用するのもよいでしょう。とにかくお餅が空気にふれないような状態で冷蔵庫保存。すぐ使う場合には、これで十分です。1~2週間保存することができます。  
 ◇冷凍庫で保存  
 同じように注意したいのは、水気をよく拭き取ること、一切れすつらップに包むこと。水気があれば、霜が付きやすいですし、個々に分けてラップに包んでいかないと、くっついてしまいます。気を付けましょう。

キリトリ