

地元農家の

# 新米

コシヒカリ

量り売りあり!

1升マス山盛りOK  
1回 1,000円

9月  
23(土・祝)・24(日)  
13時~17時  
ふとこ館駐車場にて



いっぺん食べてみて

炊き立て 釜炊きご飯の **試食会**  
同時開催



お買い上げ3kg以上で  
入浴300円引券  
プレゼント!

~瀬加の新米が  
美味しいのは~  
山あい朝晩に寒暖の差があり、  
笠形山からの清流育ち。  
艶・風味・粘り・香りが最高!  
地元農家の自信作です。

天然 カマケ温泉 させらぎの湯



**新米** いっぺん食べてみて!

瀬加の新米が  
美味しい理由  
山あい朝晩に寒暖の差があり、  
笠形山からの清流で育っています。  
艶・風味・粘り・香りが  
最高の新米です。

新米を  
炊くときのポイント☆  
水量を量りふり やや控えめに  
おししい水の使用を  
おススメします。  
\*お米の炊き上がりは20分  
\*100円以上お米を  
お買ひ下さい。

農家が炊える、新米のゆめを  
700%引き出す炊き方  
①おししい水(軟らかい水)を使用する。  
②水量を1升一握りかき、カルキ剤をばらばら  
③お米の浸漬時間は30分、40分、  
④お米を洗うときはよく洗い、  
⑤お米は釜炊きか、お米を洗ったお米に炊く。  
炊き上がったお米は、すぐに炊く。

もって  
食べた山方には  
宅急便もご準備できます。  
5kg ￥2580  
10kg ￥4980  
代金を宅配にお支払いいただく  
クレジットも便利です。  
送料、手数料、別途の費  
ご注文は  
お電話、または、せとらの森  
電話(TEL)0790(27)1919  
メール(TEL)0790(27)0002

保管方法  
ペーパー袋や紙製容器に入れ  
乾燥剤を入れた、お米専用の  
密封容器に  
密封して、  
直射日光を避ける。  
たかの川や瀬加産米を  
お買ひください。

## おいじのお米

豊かな味わい

一粒一粒のお米の旨味

コシヒカリ

10kg

4,980円

入浴300円引券

豊かな味わい

一粒一粒のお米の旨味

コシヒカリ

5kg

2,580円

先!  
大人

小袋にも  
お買ひませ  
じつたり

3kg

1,680円