

つやつや、もっちり炊き上がる

格別のおいしさで知られる「新潟県産こしひかり」

安心・安全で、味にもこだわった自信作を

新米の美味しさをそのままお届けします。



新潟県産

新米のおいしさそのまま

こしひかり

無洗米



[販売者]

東洋商事株式会社

〒541-0057 大阪市中央区北久宝寺町 2-4-1

電話 06(6261)3131

肥沃な大地・豊富な雪解け水、

今年も美味しいお米が育ちました。

「新潟県産こしひかり」

つやつや、もっちり炊き上がる

格別のおいしさで知られる「新潟県産こしひかり」

安心・安全で、味にもこだわった自信作を

新米の美味しさそのままでお届けします。

お米の缶詰…こしひかり缶
精米したての新米をそのまま
パックしました。



「新潟県産こしひかり」がおいしい理由

新潟県には、全国に名だたる豪雪地帯が点在し、その山林からの豊富な雪解け水が、お米の生育に重要なミネラルや栄養分を与えています。

滋味豊かな土壌と山林より流れ出す清冽な雪解け水が頂点を極める米、こしひかりを磨き上げました。

「天恵」とも言える自然環境と、純朴な人々の努力が見事に調和した

最高峰のお米「新潟県産こしひかり」です。

「無洗米の美味しい炊き方」

- ① 缶からお米を出して、1回軽くすすいでください。
- ② 水加減は少し多めにしてください。
- ③ 夏場は30〜40分、冬場は60〜90分程度漬けおき後、炊いて下さい。
- ④ 15分程度蒸らした後、軽く混ぜ合わせ、お召し上がり下さい。