

お米を選ぶこだわり

日本人が大好きなご飯の美味しさは
こだわり抜いたお米選びで決まります



1. 絶品玄米

創業97年の老舗米卸の
羽生惣吾商店の協力(提携)で
1年を通じて全国各地の
絶品の玄米を仕入れています。



2. 厳しいチェック

農産物検査法に基づいて、
農産物検査員によって
厳しくチェックしたお米
のみを使用しています。



3. 徹底管理

1年を通して新米の
おいしさを保つよう、
大型の冷温貯蔵庫で湿度・
温度を徹底管理しています。



4. こだわりブレンド米

京丹後コシヒカリをメインと
した、海苔弁当にぴったりの
ブレンド米を使用しています。



5. お米のプロ

季節に合わせた、ブレンド
比率と水加減・火加減を
お米のプロがプロデュース
しています。

京乃穂のか 千葉本店

・所在地:千葉県千葉市中央区中央4-7-1

・営業時間: ☎ 043-310-3335 11時~15時

(店頭販売時間11時~14時半)

・宅配エリア: 千葉市中央区中央・千葉市富士見町の法人様限定

※お届け日曜日12時までに5個以上のご注文で承ります。



ネット注文が一番簡単でお得

特典1 3分で簡単注文・ポイントが



特典2 更に、最初のネット注文時に



<https://chiba-bentou-honoka.com/>

千葉 京乃穂のか

検索




日本人の心、
米にこだわった

吟米 海苔弁当



京乃穂のか

 前日昼12時までに5個以上で
千葉市中央区等にお届けします!

お米を美味しく炊くこだわり

一番お米が美味しくなる精米直後でご提供するために、
毎日自家精米をし、美味しいからこそ出る黒米を手作業で除去しています。



1. 毎日自家精米

お米が一番おいしい
精米直後を毎日提供して
います。



2. 選別

精米後、黒米・割れ米を
手作業により選別して
います。



3. 土鍋炊飯

お米がおいしく炊ける！
信楽焼の炊飯専用土鍋を
使用しています。

おかずへのこだわり

考え抜いた最適な漬け込み時間で提供するおかずは、ボリューム満点。
厳選されたお米にとっても合います。

京風の味付けで仕上げた副菜もお楽しみいただけます。



1. 魚

上品な白醤油にじっくりと
漬け込んだ、銀鮭と銀鯉を
自家調理によりふっくら
柔らかく焼き上げています。



2. 肉

鶏肉を塩麩につけることで、
柔らかく仕上げた逸品です。



3. 副菜

京風のあっさりとした味付け。
副菜だけでも楽しめます。



桂川 吟米海苔弁当

1,500円(税込)

銀鮭白醤油漬焼と
鶏肉塩麩漬焼のお弁当。
ふわふわに焼き上げた銀鮭の白醤油漬
しつとりやわらか鶏肉の塩麩漬
副菜は、だしにこだわった、
京丹後米をメインとした御飯、
千葉産で特殊加工を施した
厳選ブランド海苔。



白川 吟米海苔弁当

1,200円(税込)

銀鮭振り塩焼と
鶏肉塩麩漬焼のお弁当。
ボリューム満点で
塩加減ばっちりな銀鮭の振り塩
しつとりやわらか鶏肉の塩麩漬
副菜は、だしにこだわった、
副菜だけでも楽しめる上品な味
京丹後米をメインとした御飯、
千葉産で特殊加工を施した
厳選ブランド海苔。



駿馬山 吟米海苔弁当

1,200円(税込)

鶏肉照り焼きのお弁当。
大ぶりにカットした鶏肉を、
しつとりと焼き上げ、
照り焼き味に仕上げました。
副菜は、だしにこだわった、
副菜だけでも楽しめる上品な味、
京丹後米をメインとした御飯、
千葉産で特殊加工を施した
厳選ブランド海苔。



宇治川 吟米海苔弁当

960円(税込)

銀鮭白醤油漬焼のお弁当。
大ぶりにカットした銀鮭を、
上品な白醤油に漬け込んだ副菜は、
だしにこだわった、
副菜だけでも楽しめる上品な味、
京丹後米をメインとした御飯、
千葉産で特殊加工を施した
厳選ブランド海苔。