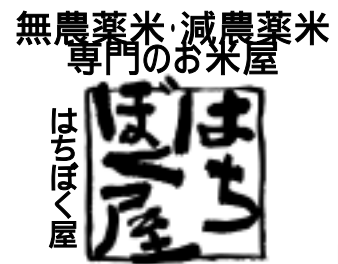


はちぼく屋の お米の特徴



商社を通さず、全国の選りすぐった生産者より直接取り揃えております。

消費者モニターさんにご協力頂き、おいしさを食べ比べて厳選しています。

おいしさはもちろん、安心も重要な要素と考え、有機無農薬・減農薬栽培（特別栽培）のお米だけを扱っております。

「一度にたくさん買わないで下さい」
いくらおいしいお米も、精米して1ヶ月以上経つと確実に味が落ちます。
精米仕立ての新鮮なお米をお届けします。

玄米・白米はもちろん、胚芽米・1～9分づきまで、全ての精米にお応えしております。

正真正銘のおいしさと安心を極めた有機米・特別栽培米をご賞味下さい。

無農薬米・減農薬米
専門のお米屋

はちぼく屋

〒606-0835
京都市左京区下鴨神殿町20-2 エデン下鴨

TEL・FAX (075)712-8829

営業時間: 11時～19時

定休日: 水曜日

はちぼく屋のご案内
（「はちぼく屋」若しくは「ぬか釜」で検索）
<http://nukagama.com/>

お客さまからよく聞くご質問 Q&A

無農薬米・減農薬米
専門のお米屋
はちぼく屋

Question 袋詰めした白いお米(白米)はありますか？

Answer

袋詰めしたお米は置いておりません。新鮮なお米をご提供するために、あえてそうしています。

実は、お米は精米して2~3週間が鮮度の「賞味期限」、精米して1ヶ月以上経つと、確実に味が落ちます。

せっかくだけおいしくて安心なお米なので、必要な量をおいしい賞味期限内に食べて欲しいと思う形がこうなりました。

なお、店内の米びつには「玄米」で置いております。玄米・白米はもちろん、胚芽米や各分づき米(1~9分づき)など、お好みに応じてその場で無料精米いたします。

Question 種類が多くてどのお米を選べば良いのか？

Answer

お米にはいろんな名前がありますね。コシヒカリ、あきたこまち、ひとめぼれ…。どれもおいしいお米はおいしいものです。しかし決定的な違いが【食感】にあります。はちぼく屋ではその食感別にお米を分けておりますので、お好みのお米を選ぶことができます。

代表的なお米

【しっかり目でモチモチした食感】…コシヒカリ、はえぬき

【かたい目であっさりした食感】…ササニシキ、あきたこまち

【やわらかい目で粘りのある食感】…ひとめぼれ

食感別に3種類ずつ計9種類、お好みの食感からどうぞ。

Question 無農薬米・減農薬米とはどういうお米？

Answer

はちぼく屋は【無農薬米・減農薬米 専門のお米屋】。これに対し、「一般栽培米・慣行栽培米」という従来の農薬・化学肥料を使用する栽培方法のお米があります。

一般のお米のほとんどは「一般栽培」のお米で、通常、年間10回程度の農薬・化学肥料を使用しますが、おいしさとお安心を考えれば、無農薬・減農薬米が良いのは明らか。

また、農薬により田んぼの土は痩せてしまい、どじょうや微生物類など、環境や生態系も壊しているのが現実です。

自然にも体にも良く、生命力溢れるおいしいお米をどうぞ。

Question 玄米を食べてみたいのですが？

Answer

はちぼく屋は全てのお米を玄米で販売・無料精米します。お米の栄養は「米ぬか」と「胚芽」に多く含まれ、白米に精米すると、栄養のほとんどは失われます。

そこで近年、玄米の栄養価が見直されていますが、玄米は「炊き方の違い」や「味の好み」もありますので、関心のある方は徐々に玄米に近づけるといった方法がお勧めです。

例えば、胚芽を残す胚芽米、米ぬかを残す分づき米。また【1分づき玄米】という少し精米することで炊飯も簡単で、やわらかく炊き上げる方法など、お気軽にお尋ね下さい。

Question お米の配達はしてもらえますか？

Answer

もちろんです。今出川通より以北の地域で、1kgより無料配達しております。(地域外・他府県への発送は可。)

「1kgから無料配達?」とよく聞かれますが、おいしくて安心なお米をおいしい期間内に食べて欲しいと思いますので、必要以上の量をお買い上げ頂かない様お勧めしています。

お電話かFAXでお知らせいただければ、その日のうちでも無料配達させていただきます。配達時間帯は午後2~4時か、夜の7時半~9時までの、どちらかご希望の時間帯をお申し付け下さい。(贈答用などの発送も可。)

Question 「お米券」は使えますか？

Answer

申し訳ありませんが、「お米券」はご利用いただけません。

通常、スーパー・お米屋さん、お米を「卸会社」から仕入して販売しています。つまり、「卸会社」「小売店」でやり取りされるのが「お米券」です。

はちぼく屋は、全てのお米を直接【生産者】から仕入しています。特徴は、消費者モニターさんに食べ比べてもらい、「おいしさ・安心・価格」全てに満足できるお米を厳選しています。お米券はご利用できませんが、百貨店や産直品レベルのお米が、よりお安く身近にお買い求めいただけます。

Question お米以外の商品はどんな物がありますか？

Answer

はちぼく屋は【おいしさとお安心】なお米の専門店なので、その他の商品も同じような基準で取り揃えています。

お米に関連するものは、13種雑穀・黒米・有機押麦など。更に、よりおいしく食べてもらいたいという想いから、炊飯時の「ごはん専用土鍋」や「備長炭」などもお勧めです。

その他、おにぎりに合うお塩、豆類(小豆・大豆)、無茶々園のみかんジュースや旬の時期のみかん、万能茶、ひじき、切干大根、粉山椒、有機生蕎麦等々、【一品 逸品】ということでおいしさとお安心なものを厳選しております。

Question 「はちぼく屋」はどういう意味ですか？

Answer

【米】の文字を上下分けて「八(はち)」「木(ぼく)」で、「はちぼく屋」。

「加賀百万石」などで親しまれるように、昔は「石高(こくだか)」といって、お米の収穫量で経済力や権力基盤の価値を現していました。その貴重なお米のことを、江戸時代中期頃の文献に残された表現で「はちぼく」と呼ぶ習慣があったらしいです。他にも「八十八(米)」の手間がかかるとも言われ、様々な表現がされてきました。それだけ日本人には深い関係のあるお米、何ととっても主食ですから。