

# 新米フェア 11~12月

新米の季節がやってきました🌾  
夕陽ヶ丘食堂では週替わりで11月は朝食、  
12月は昼食（日曜のみ朝食）に4つの地域のお米を提供してまいります🌾  
各地域の生産者が大切に育てた今年の新米をぜひ食べ比べしてみてください🍚



## 香川県小豆島町 【ヒノヒカリ】

11/1 (水) ~7 (火) & 12/8 (金) ~14 (木)

日本の棚田百選、日本名水百選、にほんの里百選に選ばれている香川県小豆島中山地区。寒暖差もある中山千枚田の棚田米は甘みがあり冷めても美味しいのが特徴。

江戸時代から続く伝統行事「虫送り」は幻想的な風景です。



## 島根県浜田市弥栄（やさか）町 【特別栽培米つや姫】

11/8 (水) ~14 (火) & 12/15 (金) ~21 (木)

島根県の奥地にある弥栄町は手つかずの自然が残る秘境。山水、標高、土壌など恵まれた環境で育ったお米です。甘味と口当たりの良さが魅力。炊き上がりはしっとり艶があり、粒が大きく見た目も美しいのが特徴。



## 新潟県柏崎市 【米山プリンセス・シスター】

11/15 (水) ~21 (火) & 12/22 (金) ~28 (木)

豊かな水源に恵まれた新潟県柏崎市で育った、特別栽培米コシヒカリです。土づくりから収穫まで生産者が技術と情熱を注ぎお姫様のように手塩にかけて育てたお米。

甘味と旨味にあふれ、モチリとした粘りのある食感が特徴。



## 愛知県田原市 【コシヒカリ】

11/24 (金) ~30 (木) & 12/1 (金) ~7 (木)

年間を通して温暖な気候に恵まれた渥美半島・田原市で育てられたお米は、炊きあがりの艶と香り、そしてほんのりとした甘みがあり、ふっくらモチモチしていて、冷めても美味しいのが特徴。

