

追跡!  
旨いあきたこまちが  
食べられる店  
in 東京都荒川区



日暮里駅前他2店舗で立喰そばと丼の店を経営する小川浩司さん。

今や全国各地で食べられている大瀧村同友会産のあきたこまち。個人客にはもちろん、メニューに使用している飲食店でもその品質の良さには定評があるようです。東京都内3か所で同友会のあきたこまちを使用したおにぎり・丼もの等を提供している飲食店「おがわ屋」さんをお訪ねしました。

品質が安定している。  
2. 産直なので精米したてが手に入る。  
3. 冷めても美味しくかつ価格面での折り合いがつく。  
4. 無洗米で均一性がとれている。の4点かな。  
一か月に1トンの仕入れでここ5年ほど使用しているけど、今じゃうちの店の丼にもおにぎりにも欠かせない存在だね。秋田といえば修学旅行で行った先くらしか思い出はないけど、このお米を使うようになって秋田とのご縁をつくづく感じているよ。

**Ag** 大瀧村同友会のお米を使用するようになったいきさつは?

**小川** 以前は米小売店から購入していたのですが、いまひとつ炊き上がりに満足できなくて、食の展示会に出かけては新しい米を探していたんです。何回か足を運ぶうちに納得のいく味と説明に出会えたのが大瀧村同友会のお米でした。

**従業員** 色・艶・香りの面で以前の米とは異なりますね。同じあきたこまちという名前のお米でもこんなに違うのかとびっくりしています。常連のお客さんの反応も上々ですよ。今度自分の家で食べる分も注文してみようかしら。

**Ag** 何が決め手になったのですか?

**小川** 1. 指定農家のみで生産しているオリジナル米なのでブレンド米のように混ざり気の心配がなく、

**Ag** 実際ににおにぎりしてみてもいいですか?



- ①冷めてもモチモチしていてご飯の色が白いままなので同友会のあきたこまちはおにぎりにぴったり。
- ②サラリーマン・OLを中心に昼休みは大賑わいのおがわ屋さん。店内には同友会のポスターが貼られていて、お客様もいま食べているご飯に自然と関心が向く様子です。
- ③「釜を開けた瞬間、米の違いが一番わかるんですよ」と語る女性従業員。

続きは**Ag**または同友会HPで!!

収穫したての新鮮なお米を大瀧村から直送

今年も  
美味しいお米を  
お届けします

特別栽培米 復刻こまち

5kg **2,646円** (税込)  
にてご提供! ※別途送料がかかります。

「復刻こまち」とは、氷温冷蔵保存されていた20数年前の「あきたこまち」原々種を取り寄せ、「味・色つや・食感」が絶賛された初期の「こまち」の美味しさを同友会独自の栽培により復活させたお米です。大瀧村の大自然の恵みにより、化学肥料・農薬の使用量は通常の半分以下。特別栽培米に認定されている安心・安全なお米です。最高の「こまち」をぜひご堪能ください。



※詳細は下記までお問い合わせください。

(株)大瀧村同友会

<http://www.okome.jp/>

TEL.0120-410-558 FAX.0120-041-582