

お米屋さんの 玄米だんごが できるまで

特別に選んだ
カルゲン農法コシヒカリ
(石川県産)を使用します

こだわり玄米

身体にいいお団子にする為、カルシウム有機肥料で特別に契約農家さんに栽培して頂いた石川県産カルゲンこしひかりを使用しております。玄米なのにとろける様な上品な食感と抜群の甘さが自慢、これこそ、お米屋さんならではのこだわりの玄米です。



玄米ごはんを
セイロで美しく
炊き上げます。



本格きねつきで
おもちのように
つきあげます。



身体にいい
玄米だんごの
出来上がり。

お米のことを
一番知ってるお米屋さん
だからできた
「玄米だんご」
なんです。



process of brown rice dango

こだわりの玄米専門店

つきたて
新鮮

玄米
計り売り
店頭精米の店
2kgより精米します。

全国から探した安心・安全なお米、とびっきり美味しいお米、珍しいお米が常時30種類以上あります。お好みの玄米を、その場でピカピカ白米や胚芽米(3分~9分づき)、あらびき玄米などに精米でき、あなたにピッタリのお米にきっと出会えます。



鑑定士のいる
お米屋さん

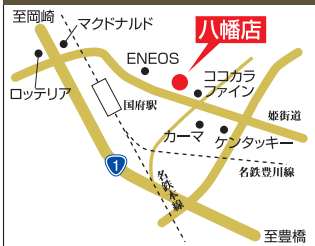


農林水産大臣賞 受賞店



<http://come-nodaya.jp/> 米のだや

のだや 八幡店
豊川市八幡町西赤土61-10
TEL.0533-87-4111



のだや 千歳通店
豊川市千歳通り2丁目20-1
TEL.0533-89-9255



年中無休 営業時間/AM10:00~PM7:00(だんご販売はAM10:30~)

玄米だんごは、毎日数量限定販売です。
お電話にてご予約や取置きなどお受け致します。

からだにいいことをおいしいって言うんです

お米屋さんで作った

玄米だんご

種の国とよかわ 珠玉の誉れ

—鳥桶仕込しょうゆを使った香ばしい味が人気
焼しょうゆ (1本) 77円+税



定番アイス
約4種類

好きな
だんごが
選べます

ほんのり甘い
サクサク
ポン菓子



だんごとアイスとポン菓子でボリューム満点
玄米だんご
パフェ