

おにぎり茶屋 ほたる

でっかいおにぎりと
あったかお汁の店

阿久比米を使っておにぎりをつくります。
皆さんが笑顔になるような店づくりを
目指します。



モーニング
朝定食
9:00~11:00

阿久比米コシヒカリ使用！
おにぎりランチ
豚汁・惣菜セット
11:00~14:30頃まで

米粉100%使用
シフォンケーキ
ぜんざい
クリームぜんざい

阿久比米の店

阿久比町は温暖な気候、肥沃な土、良質の水など
美味いお米を作る条件が揃っています。
ほたる舞う自然に囲まれたこの地は、
昔から良質米の産地として知られています。
私はそんな阿久比町で水稲を専門に
栽培している農家です。

お米の直売所ができました
地元のお米だから安心・安全・お値打ち

新しいお米の買い方
自分で選んで
精米

はじめに

お米を選ぶ

ライフスタイルにあった
お米が選べます

次に

ご自分で精米

当店は玄米販売です
100円で10kgまで
精米できます

期間限定！
2016年
3月末まで

お米10kgお買い上げ毎に
精米代金100円キャッシュバック！

おにぎり茶屋ほたる

営業時間：午前9時～午後4時
定休日：日曜日

0569-48-2033

阿久比町板山字川向110-4

大型車駐車可

<http://aguimai.jp/>



詳しくはホームページをご覧ください

