



AKOMEYA TOKYO
"SHINMAI MATSURI"

2017
10/20(金) - 11/23(木)



新米を引き立てる お供祭り

新米の味わいをより引き立てる、ごはんのお供をご紹介します。
忙しい朝の一品や、お弁当のおかずにもなるお供は、
常備しておくといつでも美味しい食卓になる頼もしい味方です。

- 01 四万十100%川のり佃煮 (焼鮎醤油味) ¥700
日本最後の清流・四万十川で採れた、香り豊かで柔らかい青さのりを使用した佃煮
- 02 うなぎ生姜 ¥1,180
高知県産うなぎの蒲焼を、四万十町産の有機栽培黄金しょうがで煮付けたお供
- 03 ふりかけ名人 ¥400
熟成鮫本枯節に高知県産宗田節、のりをブレンド。ごはんにたっぷりふりかけると美味
- 04 ふきのとう味噌 ¥780
雪深い東北の上質な「ふきのとう」を、苦みを抑えて食べやすくしたお供。田楽味噌としても美味しい
- 05 子持きくらげ ¥680
食感の良い上質なきくらげを、濃厚な風味の魚卵と合わせた佃煮
- 06 魚沼ワイン牛肉味噌 ¥1,080
魚沼でワイン造り用のブドウを肥料にして育てられた「魚沼ワイン牛」を、新米にぴったりな味に仕立てた肉味噌
- 07 鯖ほぐし ¥600
日本海産の旬の時期の真鯖を使用。ごはんのお供はもちろんパスタやサブサンドにもおすすめ
- 08 かけるすき焼き ¥550
木桶仕込み醤油をベースに、鰹節と昆布でだしを効かせたタレで「牛すき焼き風」を再現。タレがしみ込んだごはんも美味しい
- 09 野沢菜生ふりかけ わさび入り ¥598
ピリッと辛みを利かせた、あっさりした醤油味のお漬物。お茶漬けやチャーハンにも最適
- 10 大名味噌 ¥750
松江産の素材を贅沢に使用した、合挽肉入りでうま味たっぷりのしそ風味な味噌
- 11 ごろごろにんにく ¥500
ざく切りのにんにくと玉葱のうま味がたっぷり染み出た信州味噌を吸収した大豆ミートは、まるでお肉のような食感
- 12 青とうがらしみそ ¥500
八ヶ岳山の麓で丁寧に育てた青唐辛子を使用。新鮮な辛みが癖になる美味しさ
- 13 生姜みそ ¥500
まるで生姜そのものを食べているかのような絶妙な味に、目から鱗のおかず味噌
- 14 柿えのきめし ¥450
柄も太く肉厚で食べごたえのある柿えのきを甘辛く煮上げた逸品
- 15 姫皮めし ¥450
竹の子の「姫皮」の部分を贅沢に使って甘辛く煮上げた竹の子の風味が奥ゆかしい味わい
- 16 食べるラー油きのこ ¥450
えのき茸、平茸、竹の子、木耳、エリンギをラー油で煮込んだ、そのまま食べる芳ばしいラー油

新米を美味しく魅せる お茶碗祭り

ごはんのツヤをより引き出して、美味しさを演出するお茶碗にもこだわりを。伝統的な技法で作られた焼き物が揃っています。お気に入りを探してみてください。



美濃焼
白化粧土や黒化粧土を工具の刃先で柄にした「飛びカンナ」など、色柄多数
各¥1,800～

伊万里焼
高い技術により一つひとつ手書きで絵付けされた個性豊かなお茶碗
各¥1,800～

備前焼
土と炎だけで作られる、シンプルだからこそ「力」を感じるお茶碗の数々
各¥2,500～

味わい深い新米を炊飯道具

新米の味わいをより深めてくれる炊飯道具。意外なほど簡単にしかも格別なごはんが炊ける道具は、一度使えば手放せなくなるほど。新米の季節にお試しください。

AKOMEYA オリジナル 有田焼 黒釉土鍋
遠赤外線効果が高くなるように調合された土を使用し、しっかりと圧力がかかる中蓋と外蓋の“二重蓋構造”で、お米の芯までしっかり熱の通ったごはんが炊ける。火加減も簡単で失敗知らずのオリジナル土鍋
1.5合炊き ¥8,900 3合炊き ¥16,800

AKOMEYA オリジナル おひつ炊飯鍋
鍋に厚みを持たせ形を丸くすることにより熱の対流が良くなり、ふっくらとしたごはんを炊ける。シチューなどの煮込み料理やお豆の煮物にもおすすめ。電子レンジで温め直すことも可能
1合炊き ¥3,300 3合炊き ¥4,200

江戸時代から愛されている 伝統的工芸品 甲州印伝
鹿革に漆の輝きをのせる印伝は、使い込むほど革はしなやかに、漆にはつやが出て手になじむ伝統工芸品。昔の型紙を複製した AKOMEYA 限定商品を展示販売します
01 がま口 ¥2,000 / 02 巾着 ¥4,500 / 03 名刺入れ ¥5,000 / 04 印鑑ケース ¥1,400
銀座本店のみの販売です。

イベント JAPAN TRADITIONAL CRAFTS WEEK 2017
開催日時 10/27(金) ▶ 11/8(水)
都内31のライフスタイルショップが参加し、各地の伝統的工芸品を展示販売するイベント「JTCW」に、今年も AKOMEYA 銀座本店が参加します。今回 AKOMEYA が取り組む伝統的工芸品は山梨県の「甲州印伝」。ここでしか手に入らない限定コラボ商品をお見逃しなく!

新米をお歳暮に

日頃の感謝の気持ちを込めて贈るお歳暮。今年は新米を贈るのはいかがでしょう。豊かな食卓は人の気持ちまで幸せで満たすもの。大切な人たちに、美味しい新米がもたらす幸せを届けませんか。

AKOMEYAの新米桐箱セット ¥4,100
2合パック×6品種(つや姫・新之助・にこまる・夢ごこち・つぶぞろい・雪はたか)

新米と米櫃のセット ¥8,800
栃木県産龍の瞳 1kg / 増田桐箱店米櫃(kome-bitsu) 5kg

アコメヤの汁と新米セット ¥2,640
アコメヤの汁各5袋入り(焼きあご・かつお・野菜) / つや姫3合パック / にこまる3合パック / 米袋 M

炊き込みご飯とお供で新米セット ¥5,591
佐賀県産にこまる1kg / 塩麹昆布 / 瀬戸内鯛めし(2合用) / 鶏五目御飯の素 / 吉野屋傳右衛門なめ茸ゆず / 小豆島で炊いたうまいでしようが昆布 / 鮭ごみ / ギフトBOX M

Facebook キャンペーン
新之助(3合パック) プレゼントキャンペーン開催!
応募期間 10/21(土) ▶ 11/3(金)
米どころ新潟の新品種「新之助」とのコラボレーションとして、新之助の3合パックが抽選で20名様に当たるキャンペーンを実施します。(詳細はWEBをご覧ください。) AKOMEYAの公式 Facebookの投稿をどうぞお見逃しなく!

Instagram × 新米祭り
インスタグラマーによる新米を使ったおすすめのお料理をご紹介します!
新米祭りの期間中、今年度 AKOMEYA がおすすめの新米「新之助」「はるみ」を使ったおすすめのお料理を、インスタグラマーの方からご提案していただきます! さらに、新米を使ったお客様の投稿も AKOMEYA の公式アカウントからもりポスト予定なのでお楽しみに!

AKOMEYA TOKYO (アコメヤ トウキョウ)
■銀座本店 〒104-0061 東京都中央区銀座 2-2-6
TEL.03-6758-0270 (お買いいもの)・03-6758-0271 (AKOMEYA 厨房)
■NEWoMan 新宿店 〒160-0022 東京都新宿区新宿 4-1-6 1F
TEL.03-5341-4608
■ルミネ大宮店 〒330-0853 埼玉県さいたま市大宮区錦町 630 番地 ルミネ大宮店ルミネ2-F
TEL.048-729-7108
URL: www.akomeya.jp Online Shop: shop.akomeya.jp

うれしい情報を SNS でお届け!
お客様アンケートへのご協力をお願いいたします。サービス向上に活用するため、3分程度のアンケートを実施しております。お客様の声をお聞かせください。

※表示価格は全て税抜きになります。

ごはんが主役! AKOMEYA おすすめ

新米で朝・昼・夜の食卓提案

朝ごはん

体が完全に目覚める前の朝ごはんには、あっさりとした味わいの新米がおすすめ。忙しい朝でも美味しさを十分に感じられる献立からパワーをもらって、新しい一日をスタートさせましょう。

あっさりした品種がおすすめ



しっかり朝ごはん

新米を美味しくいただくためのごはんのお供を5品並べて、ちょっと豪華な朝ごはんを。作り置きが可能なお供だから、食べたい量だけいただいで。



かんたん朝ごはん

忙しい朝でも美味しさに満たされる朝ごはん。海苔をトッピングした卵かけごはんは、あご出汁と野菜を煮た具だくさんお味噌汁の組み合わせは、日本人の元気の源。



平日のお弁当

作り置きがあれば15分で完成できる。見た目にも美味しいお弁当。新米の味わいを引き立てるおかずは、作り置きができてお弁当の強い味方。



かんたんお弁当

新米だからこぼれずびを主役に。またお湯を注げば完成する即席お味噌汁のみそ玉を添えて。一つひとつをラップで包んでから袋や風呂敷に詰めれば、お昼が待ち遠しくなるコンパクトなお弁当のできあがり。

昼ごはん

お昼のお弁当には、冷めても美味しい味わいが特徴の、もっちりとした新米の美味しさをぎゅっと詰めて。お弁当を広げたら、外出先でも豊かな食卓へと早変わり。おなかも心も満たされます。

もっちりした品種がおすすめ

夜ごはん

一日の終わりに、しっかりとした味わいの新米がおすすめです。準備の時間がない平日でも、ゆっくり時間をかけてながら調理をする週末でも、ごはんがもっと食べたいくなる相性抜群のおかずと共に、贅沢なひとときを。

しっかりした品種がおすすめ



平日の夜ごはん

新米を炊いている間に準備できる和の献立。新米と食べたいお刺身は、ひと手間加えれば豪華なおかずも昇格。温かいおかずも添えて、ほっと安らぐ食卓に。



休日の夜ごはん

煮込みハンバーグは新米を引き立てる最高の洋食。ソースがごはんにも絡む美味しさは格別。お酒に合うおつまみも並べて。新米を土鍋で炊いて、特別な週末の夜を。

新米の美味しさを食卓で楽しむために。毎日の食卓で、新米が主役となるような朝昼夜の献立を、AKOMEYA からご提案いたします。お好みの味わいで選ぶのはもちろん、それぞれのシーンや献立に合わせて新米を選ぶのも楽しみのひとつ。新米が主役の献立で、ごはんがもたらす幸せをお楽しみください。

新米速報

新しく2種の新米が加わりました。

AKOMEYA では選りすぐりの新米を取り揃えています。今年も2種類の新米が新たに仲間入り。定番の新米はもちろんですが、注目は新品種の新米。どちらもトレンドになり得ると見込んで選んだ品種です。ぜひお試しください。



新潟の新しいプレミアム米

新之助

米どころとして名を馳せる新潟県が力を注いで誕生させた「新之助」。新潟のコシヒカリとは違った魅力の品種を目指し、農家の伝統を踏襲しつつ研究を重ねて完成した新之助は、もっちりとして甘みがあるのが特徴。またツヤのある大粒で、食卓に輝きをもたらします。米づくりに情熱をかけてきた新潟県が誇りをもって開発した新品種。その確かな味わいを、新米でお楽しみいただけます。

AKOMEYA ギフト

「新之助」新米桐箱セット ¥3,900

新之助の2合パックが6つ入ったAKOMEYA 限定セットです。※数量限定での販売となります。

新之助を味わう! 新米祭り期間限定メニュー登場!

「土鍋ごはん膳」

フェア特別価格 ¥1,680

新潟県産の大型新人ブランド米「新之助」をご飯がすすむ季節の小鉢と共にお試しください。

※オーダーをいただいでから土鍋で丁寧に炊き上げます。※ディナータイム(14:00-17:30 LO.16:30) 限定のメニューとなります。

10/20(金) 11/5(日)

再現レシピをWEBで公開中!

その2

食のプロが太鼓判を押す特A米

はるみ

品質を保つため、生産量を一定に抑えてこだわりをもって生産された茨城県産「はるみ」は、五つ星お米マイスターなどのプロも目をつけている新品種。味わいの特徴としては、しっかりと新米の味を感じられるものの比較的あっさり。主張の強いおかずとも相性が良いため、どんな食卓にも美味しさを届けてくれます。



田植えから稲刈りまで、お米ができるまでをAKOMEYA TOKYOのスタッフが約6ヶ月間体験しました。



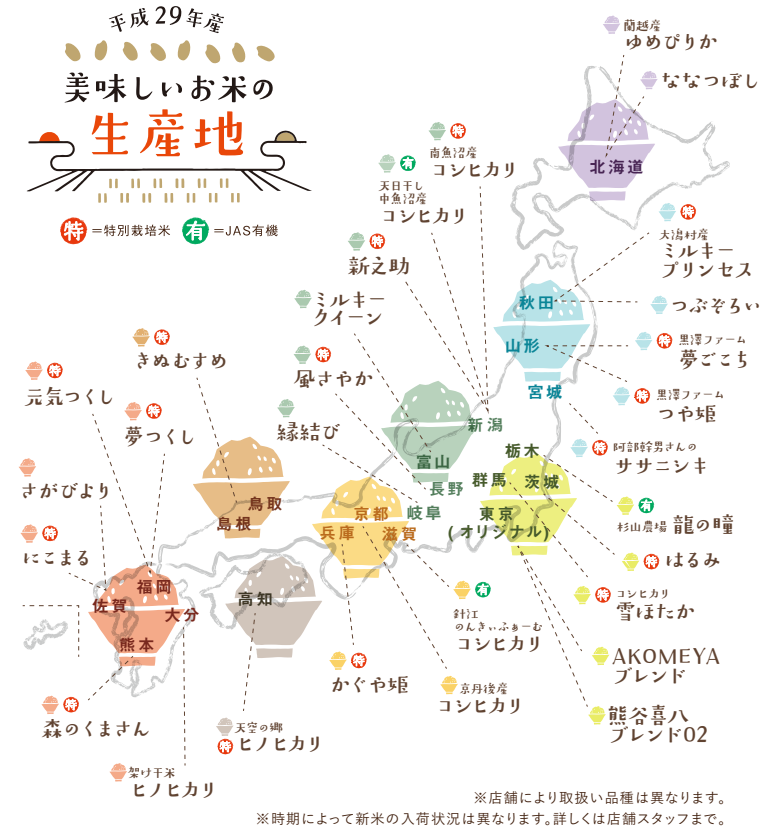
生産農家さんである大嶋農場へ足を運び、実際に米づくりに体験。田植え、草取り、うま味や甘みを出すための稲への栄養散布、そして収穫の、全4回に参加。美味しさへのこだわりを大切に育てたお米ができました。

※表示価格は全て税抜きになります。

AKOMEYA の美味しいお米案内

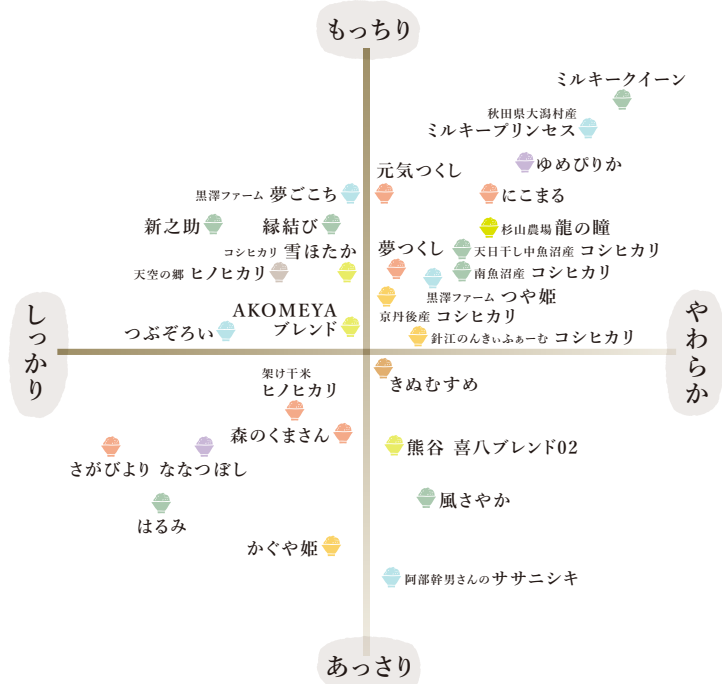
全国津々浦々から選りすぐりの新米が集結

今年もAKOMEYA が自信をもっておすすめする新米が揃いました。全国からバランスよく選抜した新米に、今年も2種類の品種が加わった全26種。それぞれのライフスタイルや好みに合わせて新米を選ぶ楽しさを、ぜひご体感ください。



お米の個性を知って好みのお米に出会う

朝昼夜の献立に合わせてお米を選びたいとき、または和中華のお料理によってお米を変えたいときなど、自分のライフスタイルに沿ってお米を選んでみてはいかがでしょうか。歯ごたえや食感のバランスからお好みのお米に出会えます。



全品種の詳細は11月中旬よりWEBにて公開予定です。

AKOMEYA おすすめの新米献立レシピと、使用した器の詳細は期間中WEBにて随時公開!