

褒美玄米5つの定義



安心・安全な土壌で育った玄米だけでは、褒美玄米にはなりません。
美味しく玄米を食べるためには、適切な浸水・発芽、そして炊飯に保温といったいくつもの要素を満たす必要があります。
稲妻家では、褒美になるほど美味しい玄米を炊くために「5つの定義」を定め、この定義を守っています。



1 安心・安全な土壌

農薬・化学肥料不使用で、なおかつ放射能検査済の土壌で栽培。
※稲妻家では、富山県富山市土の棚田で栽培されている玄米を使用しています。



2 発芽する玄米

収穫したあと、乾燥時の温風などで死んでいない、発芽する生きた玄米。

3 未精米

分づき米ではなく、ぬか層や胚芽もそのまま残っている100%玄米。

4 適切な浸水・発芽

規定の水温で、規定の時間浸水させ発芽していること。
※稲妻家では独自の基準を備け、発芽・浸水を行なっております。



5 保温し熟成した玄米

炊飯後すぐではなく、1時間以上保温し熟成したもの。

稲妻家

褒美玄米
HOBI
BROWN RICE
SPECIALTY SHOP
稲妻家
専門
店

稲妻家は、
褒美玄米専門店です。

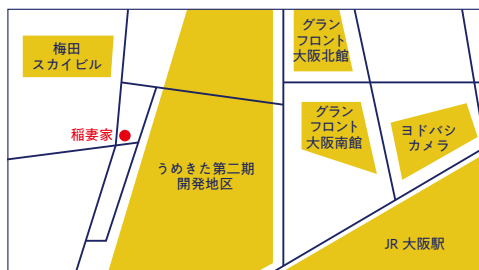
安心・安全な土壌で育った玄米に、適切な浸水を施し
丁寧丁寧に炊き上げる。
「ご褒美」になるほど
美味しい玄米が
「褒美玄米（ほうびげんまい）」です。
ぜひ、当店で
褒美玄米を味わってみてください。



稲妻家

大阪府大阪市北区中津 5-1-2
第1柴田ビル 1F
TEL : 06-6147-6623
mail : info@inazumaya.jp
Web : https://inazumaya.jp
Facebook : @inazumaya.2014
Instagram : @inazumaya

安心・安全で生きた玄米を
店頭と通販で販売しています。



2018年(平成30年)8月20日発行

ご褒美になる玄米を目指して。

硬くて食べにくいなど、マイナスな点があり、なかなか一般的に親しまれていない玄米。しかし、玄米は栄養成分が豊富に含まれている「スーパーフード」と呼ばれる食材の1つです。そんな玄米を、浸水の温度と時間を徹底することで、食べやすく炊き上げるよう、3年かけて研究しました。

褒美玄米は、そんな研究の結果完成された「玄米本来の味と栄養を、最大限に引き出し熟成させた玄米」です。体が喜ぶ食べ物としてお客様に召し上がっていただけるように、日々努力して炊き上げておりますので、ぜひ一度ご賞味ください。

稲妻家代表 管理栄養士 藤原拓也



お昼ごはん

★印はランチ特別価格です。ご飯大盛り無料／他にトッピングメニュー等もございます。



鶏もも煮込み定食
880円



鯖の味噌煮定食
900円



3時間煮込んだ豚の角煮定食
930円



北海道産鮭定食
980円



フワフワ卵の親子丼
950円★



北海道産鮭の結々茶漬け
1,100円★



鉄板ビビンバ茶漬け
1,180円★



濃厚卵かけご飯定食
700円



特製出汁と国産とろろ定食
950円

お持ち帰り

○印は 11:30~14:00 限定メニューです。



だし巻き弁当○
600円



鶏もも煮込み弁当○
700円



鯖の味噌煮弁当○
780円



だし巻き鶏鮭弁当○
870円



特選鶏もも煮込み弁当
1,060円



特選鯖の味噌煮弁当
1,150円



特選3時間煮込んだ豚の角煮弁当
1,150円



特選北海道産鮭弁当
1,200円

夜ごはん

ご飯大盛り無料／他にトッピングメニューや一品メニュー等もございます。



鶏もも煮込み御膳
1,180円



鯖の味噌煮御膳
1,230円



3時間煮込んだ豚の角煮御膳
1,280円



北海道産鮭御膳
1,330円



結々(ゆゆ)御膳・鶏
1,680円



結々(ゆゆ)御膳・鯖
1,730円



結々(ゆゆ)御膳・角煮
1,780円



結々(ゆゆ)御膳・鮭
1,830円



フワフワ卵の親子丼
1,100円



北海道産鮭の結々茶漬け
1,300円



鉄板ビビンバ茶漬け
1,380円



濃厚卵かけご飯定食
780円



特製出汁と国産とろろ定食
1,180円

カレー

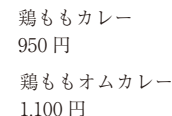
昼夜両方ご注文いただけます。お持ち帰り可



褒美玄米カレー
750円



オムカレー
950円



鶏ももカレー
950円
鶏ももオムカレー
1,100円



褒美御膳(松)
5,000円
褒美御膳(竹)
4,000円
褒美御膳(梅)
3,000円

メニューは全て税込価格です。詳細はお気軽にお問い合わせください。