

明治26年創業

西尾のお米・翔米

近藤米穀店がお届けします。



こしひかり(左)

あいちのかおり(右)

店頭販売のパッケージです。

お米は無洗米仕様です。

軽く濯いで、炊いてください。

胚芽の基部を残す自慢の精米技術

胚芽はビタミンの宝庫です。

こだわりの循環式精米機と熟練の精米技術者によって、胚芽の基部を残しています。白米の美味しさはそのままだ、動脈硬化血栓予防や女性にとって必要なビタミンを毎日のご飯で気軽に摂取出来ます。

こしひかり・・・炊きあがりは粘りも多く日本の代表品種です。
あいちのかおり・・・大粒でさっぱりと癖のない美味しさです。



産物検査資格保有者
2名在籍

検査員が品質格付の
検査をしたお米なので
安心です。



大型低温倉庫内での保管・品質管理

食味を残すため、低温倉庫でお米を管理
しています。



第2回優良米穀小売店
全国コンクール
農林水産大臣賞を受賞
しました。



近藤米穀店

精米工場、西尾本店



らいすぴあ秀幸

西尾支店



ホームページ

読み取りQRコード