

お酒のカクヤスが、“実りの秋”をいち早くお届け！
カクヤスネットショッピング『秋の新米特集』本日スタート
「甘み・粘り・硬さ」で、お米の特徴を分かりやすくご紹介

期間：2013年8月30日(金)から

特集ページ URL： http://www.kakuyasu.co.jp/news/feature/201308_rice/

株式会社カクヤス(本社：東京都北区、代表取締役社長：佐藤順一、以下カクヤス)は、新米の季節に伴い、新米の特徴がわかる『秋の新米特集』を、カクヤスネットショッピングにて8月30日より展開いたします。

本特集では、本年度に収穫される近畿・中国地方の新米の特徴を「甘み・粘り・硬さ」の3つのポイントで評価しており、自分好みのお米を分かりやすく選ぶことができます。



■『秋の新米特集』概要

カクヤスネットショッピングでは、自分好みのお米を分かりやすくお選び頂けるコンテンツ『秋の新米特集』を、8月30日より展開いたします。本年度に収穫される近畿・中国地方の新米の特徴を『甘み・粘り・硬さ』の3つのポイントで評価、自分好みのお米をお選び頂けます。また、特集に掲載されている平成25年度の新米も、放射性物質検査にて安全宣言されており、安全・安心でおいしい新米をご予約いただけます。

■カクヤスネットショッピングではお米も取り扱い！

カクヤスネットショッピングでは、お酒だけでなく、お米やお水、文房具など、幅広い種類の品物を取り扱っております。品質にもこだわりがあり、新米の季節はもちろん、普段からコンクール国際大会で金賞受賞したお米屋さんのお米や、島根県の仁多や新潟県の魚沼、西の魚沼とも呼ばれる兵庫県の但馬など、日本各地の名産地のお米を取り揃えております。

また、宅配便により配送するお米だけではなく、即日無料配達が可能(関東・大阪カクヤス店舗からの自社配達エリアのみ)なお米も多数取り扱っておりますので、すぐにお米が必要な際にも大変便利です。

<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

株式会社カクヤス PR 事務局

担当：船越・堀江 TEL: 03-5572-6071 FAX:03-5572-6075

e-mail : a-funakoshi@vectorinc.co.jp (船越)

■ご予約対象商品

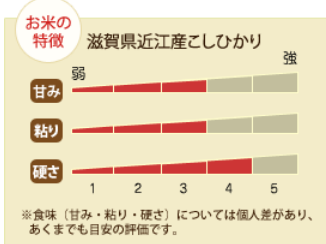
※ご予約につき、お届けは10/7以降となります。

※お届け日は8/30時点での予定となります。今後の放射能検査や天候等の関係によりお届け日が前後する場合がございます。あらかじめご了承ください。



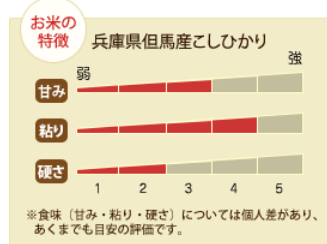
滋賀県近江産 コシヒカリ

琵琶湖に注ぐ豊富な水と豊かな大地で育った滋賀県産こしひかりです。甘味があって粘りもあり高い評価を得ています。



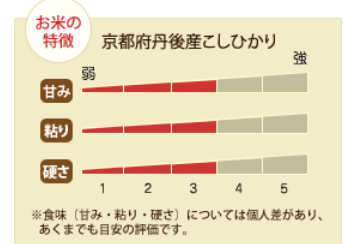
兵庫県但馬産こしひかり

自然豊かな環境で育てられた但馬のお米は、粘り、香りともに自慢の逸品です。



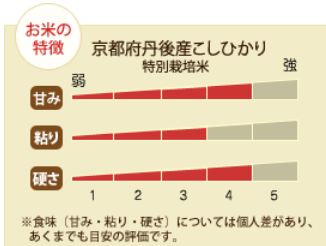
京都丹後産コシヒカリ

中国山脈に育まれた、粘り・甘みがあり、ツヤの良いおいしいお米です。



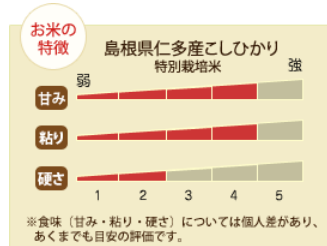
京都丹後産 コシヒカリ 特別栽培米

昼と夜の寒暖差が大きく米作りに最適な土地で育った、食味ランキングで最高評価「特A」を幾度も受賞した極上米です。



島根県仁多産 コシヒカリ 特別栽培米

風土記にも記録が残る西の横綱「仁多米」。ふっくらと豊潤な粒揃い、艶やかで粘りが強い良質の極上米です。



＜本件に関する報道関係者のお問い合わせ先＞

株式会社カクヤス PR 事務局

担当：船越・堀江 TEL: 03-5572-6071 FAX:03-5572-6075

e-mail : a-funakoshi@vectorinc.co.jp (船越)