

お米

大事に育て
られました。



飯豊連峰の自然水にはぐく
まれた新潟県コシヒカリの
原種米を使用。
新潟県特別栽培認証米

従来のコシヒカリの苗を使用した新潟県特別栽培認証米を使用。
栽培方法は新潟県の厳しい管理と栽培基準を大幅にクリア。
(農薬・化学肥料が通常栽培の半分以下)手間暇かかるお米ですが、味は保証付き。しっとり感と旨味が違います。



数量
限定

新潟市秋葉区いしづ農園
平飼「たまご」使用

卵かけご飯

350円(税込)(卵かけご飯+香物)

みそ汁セット500円(税込)
(卵かけご飯+味噌汁+香物)

写真は卵かけご飯の味噌汁セットです。

お持帰り

おにぎり・お味噌汁の
お持ち帰りも可能です。

券売機にて食券をご購入の上
「お持ち帰り」とお申し付けください。



いくら
北海道産

鮭三昧セット

780円(税込)

さけ+さけ親子+味噌汁

お持ち帰りもできます

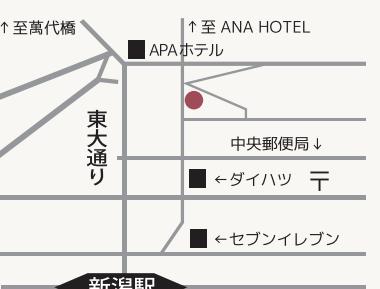
ご注意下さい：大変申し訳ございません。店内が混雑している場合には電話が大変つながりにくくなっています。



新潟名物おにぎり専門店
にぎり米（新潟駅前店）

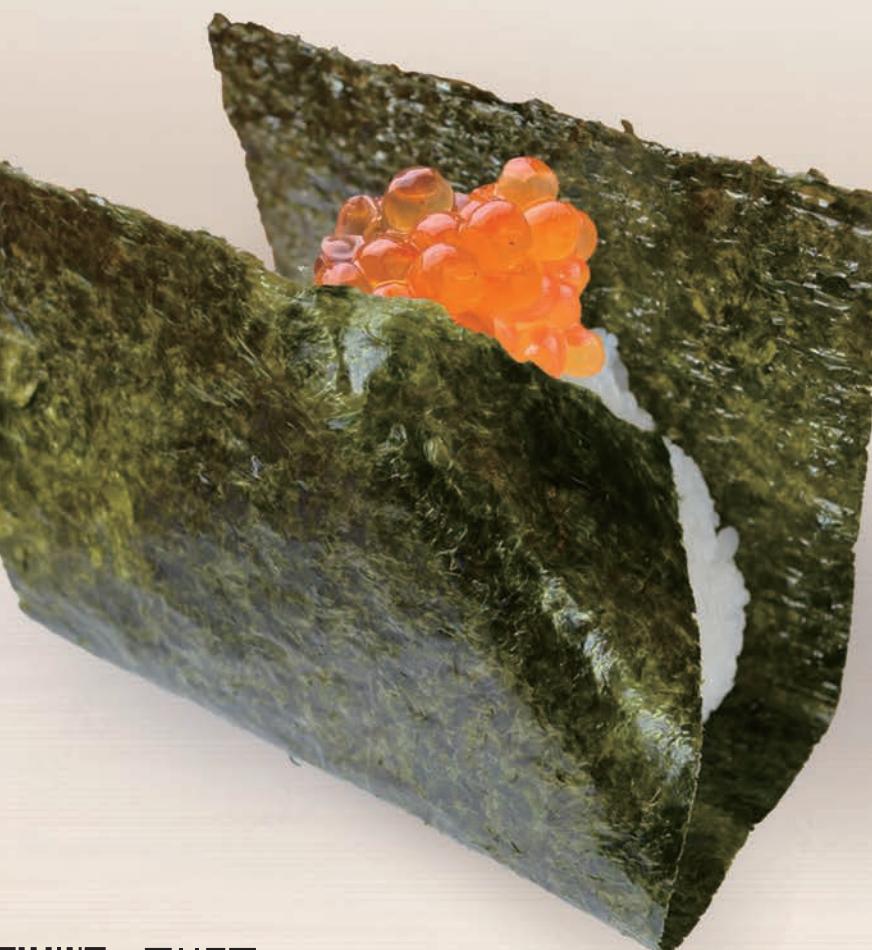
新潟市中央区東大通2-8-4
席数：カウンター10席
定休：日・祝日
※詳しくはサイトのカレンダーでご確認ください。
営業時間：8:00～15:00 (LO14:45)
16:00～19:00 (LO18:45)

025-282-5010



にぎり 米

NIIGATA KOSHIHKARI NIGIRITATE



Instagram



facebook



web

NIIGATA UONUMASAN NIGIRITATE
NIGIRI-MAI

あつたかにぎりたてのおにぎりをどうぞ。



こだわり

ふわふわ柔らか

新潟県コシヒカリ
貴重な原種米使用

県内産コシヒカリの2%しか取れません



有明海産の
海苔使用

柔らかな口どけと豊かな香り、
甘みを含んだ独特の旨みが特徴の有明海苔。多くの河川からミネラル豊富な栄養が流れ込む漁場で6mの干満差により旨みが凝縮され、美味しい有明海苔が作られます。

瀬戸のほんじお使用

瀬戸内・備前岡山の海水のみを使用して作られた国産原料100%のあら塩です。
塩味がほどよく、まるやかな味わい。



Aset 各590円



そばorうどん



+



A の

210円~230円
のおにぎりから1個



Bset 各680円



そばorうどん



+



B の

260円~300円
のおにぎりから1個



お味噌汁

店内お召し上がり / お持ち帰り
150円

りもお味能持噌帰汁

※表示価格はすべて税込み価格です。

※全てのおにぎりに海苔が付いています。

※上記の具材・価格は変更する場合がございます。予めご了承下さい。

※写真はイメージです。おにぎりの具材は全て中に入っています。