

町のおにぎり屋さん

取 材 日 時	平成30年12月26日(水)
店 名	はくばくのおむすび屋
営 業 時 間	10:00~17:00
定 休 日	月曜日・第2火曜日・第4火曜日
住 所	山梨県甲府市千塚2丁目16-1
電 話 番 号	055-252-8593
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.wakokusaiiyu.com/
店長のイチ押しメニュー	・ふき味噌おむすび ・ふきの苦みと味噌が適度にミックスした大人の味
職員のコメント	おむすびへのこだわり 米は、「北海道産ブレンド米」を使用し、五ツ星お米マイスターによる「おむすびに合うブレンド米」減農薬・減化学肥料栽培のお米です。 塩は、「青い海」を使用し、沖縄糸満市沖合約2000mから汲み上げた海水だけを原料とした塩です。 海苔は、「兵庫のり」を使用し、明石海峡を中心とした潮流の早い漁場で育まれ、つや・香り・味に優れています。
店長のコメント *職員のコメントでなく店長のコメントです	

●店舗、メニュー表、店長のイチ押し商品などの写真

