

米処・穂（みのり）（兵庫県）

日本一の米卸問屋が厳選した米が食べられるお店



こちらの「米処・穂（みのり）」は、米の国内流通で取扱量ナンバー1の米卸 神明が直営するおにぎり屋さん。全国のお米を知り尽くしているプロが厳選したお米を使っているため、とにかく米が美味しい。

おにぎりにもこだわりをもっており、ご米はその日の朝に精米し、炊き立てのごはんを注文を受けてから握ってくれます。注文する際は、まず白米か玄米をチョイス、次に好きな具材を選ぶ形になっています。訪問した際は、玄米は宮城県産「金のいぶき」、白米は新潟県の「新之助」を使用しており、また岐阜県産「いのちの雫」や兵庫県養父市産「こしひかり」（蛇紋岩米）といった、ふだん食べられない稀少銘柄も物販されていました。

職場に近ければ毎日でも行きたいおにぎり屋さんです。価格は通常のおにぎりに比べて少し高目ではありますが、タップリの具材が入っているのでボリューム感もあり、こだわり米の握りたてが食べられることを考えればかなりお値打ち品です。

基本情報

店名	米処・穂（みのり）
営業時間	午前9時から午後5時まで
定休日	土曜日、日曜日、祝日
住所	兵庫県神戸市中央区元町通5-2-8 神明別館1階
電話番号	078-371-2888

店長のイチ押し

牛肉と舞茸しぐれ煮、焼き塩さば🍣

(写真) 左：牛肉と舞茸しぐれ煮おにぎり
右：焼き塩さばおにぎり



(写真) 店内の様子



(写真) メニュー

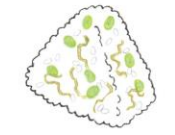
・店内飲食 お持ち帰り どちらも承っています。

白米 か 玄米 をお選びいただけます。

手作り
おにぎり

お品書き

兵庫県神戸市中央区元町通5丁目2-8
神明ビル別館1階
TEL : 078-371-2888

 焼き鮭 おにぎりといえばサケ！ 安定の美味さ。 税込 230 円	 焼き塩さば 当店 NO.1 人気。 たっぷり入ったさばが嬉しい。 税込 230 円	 焼き明太子 生明太子を料理酒で炒めています。 当店人気。 税込 230 円	 あさり佃煮 甘辛く煮たあさごたえ触感が美味しい あさり佃煮。 税込 230 円	 ごま昆布 安定の美味しさ♪ごま昆布。 お米とよく合います。 税込 230 円	 高菜油炒め 当店で味付けし ごま油で香り高く仕上げています。 税込 230 円
 しその実わかめ わかめのこりにしたあさごたえが 美味しい。玄米にも合います。 税込 230 円	 おかかごぼう 一口食べたら口の中で ふわっとごぼうのよい香りが広がります。固定ファンっています。 税込 230 円	 しば漬きくらげ しっかりお味のついたすっぱ美味いしくらげ。 干しえびの香りとよっぱさが絶妙。 見た目もかわいくお持たせにも人気。 税込 230 円 ※店頭になく売り次第終了。	 青菜と小えび お酢のきいたサバそぼろご飯に 大葉を巻いてさっぱり仕上げます。 税込 230 円 ※店頭になく売り次第終了。	 さばと大根 お酢のきいたサバそぼろご飯に 大葉を巻いてさっぱり仕上げます。 税込 230 円 ※店頭になく売り次第終了。	 枝豆と塩昆布 枝豆と塩昆布を混ぜた男女ともに人気。 枝豆のこりっとした食感が美味しい。 税込 230 円 ※店頭になく売り次第終了。
 紀州梅 五宝庵 老舗梅干し専門店 五宝庵の紀州南高梅。当店で手作りのおすすめ具材。 月曜日のみを長時間熟成させてます。 旨味を食んだまろやかを甘味がたまりません。 税込 270 円	 生薑とちりめん煮 甘辛く仕上げた生薑ちりめんが ご飯によく合います。 税込 270 円	 牛肉と舞茸しぐれ煮 肉系を食べたければコレ！ 山椒をきかせた和風の味付けが 美味しい。 税込 270 円	 鶏そぼろ 当店で作りの甘辛鶏そぼろ。 定期的に食べたくなる美味しさ。 税込 270 円	 塩おにぎり 岩手県 のだ塩を使用。 お米の味としっかり味わえます。 税込 190 円	 お味噌汁 老舗漬物店 中村漬物から取り寄せた お味噌を使用しています。 税込 120 円

※お電話でのご予約も承っております（炊けているお米の残量など状況によって承れない場合がございます。ご了承くださいませ。）