五穀豊穣米処・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「五穀豊穣米処・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、まず好きな具材をチョイス、次に3種類 のお米から好きなもの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「南魚沼産コシヒカリ」と島根県産「仁多コシヒカリ」と、ふだ ん食べられない稀少銘柄もありました。

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高目ではありますが、1/3の具材に対しご飯が2/3とボリューム感もあり、稀少な銘柄米が 食べられことを考えればかなりお値打ち品です。

基本情報

店 名 五穀豊穣米処・穂(みのり)

営業時間 午前10時から午後7時まで

定 休日 土曜日、日曜日、祝日

住 所 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

牛肉と舞茸時雨煮、焼き塩サバ

(写真) 左: 牛肉と舞茸時雨煮おにぎり、

右:焼き塩サバおにぎり



(写真) 店内の様子



(写真) メニュー

