



令和三年
早春 弁当号

掲載されている
商品内容及び価
格は、予告なく
変更される場合
がございます。

無料配達



オコメコウボウ

名東区・千種区・守山区
長久手市・尾張旭市

お米3kg以上と一緒にご注文の場合
3000円以上ご注文の場合



2段
ボックス
おかずとおにぎり
分ける

毎度、ありがとう!

オコメコウボウ本郷店 が移転 新装オープン させて頂きました。

「お米を通じて笑顔届けたい」という思いのもとに本年11月にお米工房本郷店はオコメコウボウ新本郷店として旧店舗徒歩1分の場所に移転オープンいたしました。オーガニックの香りのする清潔な空間をコンセプトにデザインした店内です。是非ご来店下さい。

○新店舗概要

オコメコウボウ新本郷店

住所:名古屋市名東区藤森2-287 青山マンション1階

電話:052-774-0781(変わりません)

ファックス:052-772-7781(変わりません)

営業時間:9:30-17:30

休日:GW、お盆、年末年始(要確認)

前日
予約

NEW
ランチボックス

C087
ランチボックス
プレミアム2

650円
(税込702円)

お好みのおむすび2個、
米粉のから揚げ2個、出
汁巻きたまご(半切)、大
学芋

二段ボックスタイプで
いつものおむすび2つ
お選び頂くランチボッ
クス。

前日
予約

NEW
ランチボックス

C088
ランチボックス
プレミアム3

750円
(税込810円)

お好みのおむすび3個、
米粉のから揚げ2個、出
汁巻きたまご(半切)、大
学芋

二段ボックスタイプで
いつものおむすび3つ
お選び頂くランチボッ
クス

ちょっと
贅沢

天結び2個、焼き鯖の梅
肉添え、米粉のから揚
げ、枝豆、出汁巻きたま
ご(半切) 大学芋



○ランチボックス

おなかにちょうどサイズ感。親子で食べて安心の健康に良いお弁当を目指して作りました。

人気の
No.1



当日
予約

B891
ランチボックス

600円
(税込648円)

お好みのおむすび2個、
米粉のから揚げ2個、
出汁巻きたまご(1切)

当日
予約

B892
ランチボックス
ころがしセット

650円
(税込702円)

ころがし、お好みのおむ
すび、米粉のから揚げ2
個、出汁巻きたまご(1切)

当日
予約

B893
ランチボックス
銀鮭セット

700円
(税込756円)

銀鮭おむすび、お好みのお
むすび、米粉のから揚げ2
個、出汁巻きたまご(1切)

当日
予約

B894
ランチボックス
ドリンクセット

700円
(税込756円)

お好みのおむすび2個、
米粉のから揚げ2個、出
汁巻きたまご(1切)、
PETお茶500ml1本

前日
予約

C097
名古屋の風薫るわっぱ飯
「ORIBEN nagoya」

880円
(税込951円)

天結び2個、焼き鯖の梅肉添え、米粉のから揚げ、枝豆、出汁巻きたまご(半切) 大学芋
名古屋名物天むすびに素材感際立つおかずを配した上質なお弁当です。一品一品丁寧に弊店ですべて調理しています。

前日
予約

C055
名古屋の風薫るわっぱ飯
「TENMUSU」

600円
(税込648円)

天結び4個、香の物
(キャラブキ)

名古屋名物天むすびに素材感際立つおかずを配した上質なお弁当です。一品一品丁寧に弊店ですべて調理しています。

○おむすびパーティープレート

一つ一つ丁寧に手作りのおむすびプレートです。ホームパーティーや各種会合や楽屋へのケータリングに最適なお弁当です。



B084
Aセット/10個入

1,510円(税込1,631円)

すこしちいさいおにぎり10個入りのケータリングプレートです。香の物で彩を加えています。具材も自由にお選び頂けます。



B085
Bセット/20個入

2,930円(税込3,165円)

すこしちいさいおにぎり20個入りのケータリングプレートです。香の物で彩を加えています。具材も自由にお選び頂けます。



B086
Cセット/30個入

4,350円(税込4,698円)

すこしちいさいおにぎり30個入りのケータリングプレートです。香の物で彩を加えています。具材も自由にお選び頂けます。

*前日予約のお弁当のご予約は前日の14時までお願いいたします。*事前の断りなく商品が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

○米屋さんの作る美味しいおむすび

B082 165円(税込179円)

あさりしぐれ
伊勢の志くれ煮を盛りました。

おかか
本都削った風味豊かなおかかです。

辛子明太子
半生に焼いた明太子です。

昆布
甘辛のしつかり昆布煮

しばくら
きくらげのしほ湯。さっぱりです。

炙りねぎ味噌
味噌表面を炙り焼き。

B083 195円(税込275円)

牛玉
牛しぐれ×玉子焼

おかか梅
おかか×甘梅

B080 255円(税込275円)

ころがし(梅)
香ばしい焼きむすびに梅とおかか

甘梅
減塩タイプの梅干しです

おじゃこ
ちりめん甘辛煮

牛しぐれ
当店オリジナルレシピの牛しぐれ煮

鮭
炭火焼の鮭です

すっぱ梅
酸味のきいた梅干しです。

焼き鯖
他では食べられない塩鯖刺し。

しそ梅
しそじき×甘梅

ころがし(プレーン)
醤油味・おかかが効いています。

ころがし(焼き味噌)
名古屋人気味噌とごはんにおかか

岩のり
ワサビのきいた岩海苔おむすび。

唐揚げ
子供に人気のボリュームメニュー

こりっこ
きくらげ&シヤモ味の佃煮

しそじき
女性人気のヘルシーメニュー

玉子焼き
復刻メニュー。甘めの卵焼き。

味噌とん
豚肉の味噌汁を甘味噌で和えています。

鯖梅
さば×すっぱ梅

銀鮭
脂の乗った鮭×うす。一度お試しを。

○ご注文数を枠内にご記入頂き、店員にお渡し下さい。

○ころがし: 当店オリジナルの新型焼おむすび「ころがし」。醤油でこんがり焼いた焼き結びに当店で刈ったかつぶしをたっぷり降りかけた贅沢な焼おむすびです。



オコメコウボウ
okomekobo

■新本郷店 名古屋市名東区藤森2丁目287
tel: 0120-22-0781 fax: 052-772-7781
■一社店 名古屋市名東区一社1-100 エバーグレースN棟
tel: 0120-70-9702 fax: 052-709-3300

facebook始めました。
http://m.facebook.com/okomekobo/



Facebookで
チェックしてね

商品の一覧は
裏面へ

ご注文電話 0120-59-7033 ホームページ http://www.okomekobo.jp

Step1. お米を選ぶ

3kgからご注文OK! 1kg単位でのご指定が可能です。(一部商品は5kg以上からのご注文になります。)

農薬不使用米特集

農薬不使用	宮城県 C107	石井さんの有機達人米	NHK番組「アロエショナル」にも出演した有機農法の大立者石井氏のお米です。味もさることながら健康に寄与するお米とは追及して作られた逸品です。	第一回 ダイヤモンド褒章 受章栽培家 石井 稔さん	宮城県 C119	門傳さんのオーガニック米	最も付き合の古い篤農家の門傳氏。圃場外の環境も無農薬環境で作られた法的にも認定された安全性NO.1のお米です。【認定番号600606】
	品種 ひとめぼれ 減 化学 農薬 肥料 100% 星★★★★	5kg 9,000円 1,800円/kg	宮城県 C105		宮城の夢をかなえるお米	品種 ひとめぼれ 減 化学 農薬 肥料 100% 星★★★★	5kg 4,995円 999円/kg
農薬不使用	福井県 C176	畠中さんのコウノトリ米	無農薬栽培に拘り、米以外にも越前そばの栽培も手掛けています。品種特有の粘りを強調した食味は特に優秀です。【福井県認証最高位4点】	平成最後の大型新品種	岐阜県 C103	龍の瞳	東海地方の知る人ぞ知る良食味米。極端に大きな粒のこのお米は炊き上がりもインパクト大。粒感が美味しさと改めて知らされる逸品です。
	品種 コシヒカリ 減 化学 農薬 肥料 100% 星★★★★	5kg 4,995円 999円/kg	宮城県 C106		門傳環境低負荷ひとめ	品種 いのちのき 慣行農法 星★★★★	5kg 6,005円 1,201円/kg
最高「旨」	新潟県 C110	桑原さんの極上米	全国有数の篤農家。全国受賞経験8名の「ダイヤモンド」褒章受章者です。土づくりにこだわる栽培は他を寄せ付けない味わいをつくり出します。味はno.1です。	全国有数の篤農家 南魚沼 / 桑原さん	宮城県 C112	門傳環境低負荷ひとめ	深水農法で作られる門傳氏のお米は同エリアで栽培されたものよりも粒張りが良く美味しいと評判です。無農薬で培った削減率の高い減農薬米も人気です。
	品種 コシヒカリ 減 化学 農薬 肥料 30% 星★★★★	5kg 4,740円 948円/kg	新潟県 C106		門傳環境低負荷ひとめ	品種 ひとめぼれ 減 化学 農薬 肥料 87% 星★★★★	5kg 3,990円 798円/kg
低アミノ酸ペクチン	宮城県 C138	門傳環境低負荷ささ	最近稀少品種化し大変人気が高まっているこの品種。粘り一辺倒のこの時代に粘りの少ない歯触りのよいごはんを食べたい方はおススメです。	化学肥料不使用	新潟県 C112	山川さんの酵素米	当店NO.1の人気米。最新の減農薬農法「植物酵素置換農法」を実践されています。味も減農比率も高い評価の高いお米です。
	品種 ササニシキ 減 化学 農薬 肥料 87% 星★★★★	5kg 3,990円 798円/kg	岐阜県 C125		木村さんの減農薬高原米	品種 コシヒカリ 減 化学 農薬 肥料 94% 星★★★★	5kg 3,740円 748円/kg
最上「粘」	滋賀県 C137	もっちり米	当該品種開発当初からご紹介しているもっちり米。リピート客が多く、粘りと甘みが強く美味しいと評判です。	多カルシウム	富山県 C120	越中富山米	富山県内の今年美味しい。今美味しいお米を選別入荷。当店先代店主曰く「富山が日本が一番旨い」。
	品種 ゆめごち 慣行農法 星★★★★	5kg 3,240円 648円/kg	石川県 C172		金沢カルゲン米	品種 コシヒカリ 慣行農法 星★★★★	5kg 2,990円 598円/kg
最上「柔」	岐阜県 C156	輪中小町	中部エリアのあきたこまちno.1の輪中小町。柔らかく瑞々しい美味しいお米です。地域で出来るお米を地域で頂く「地産地消」になろうお米です。	「柔」	滋賀県 C127	湖国の関西米	関西の方にはなじみ深いこのお米。水分の程よくのった炊き上がりが特徴で非常に食べやすいお米です。
	品種 あきたこまち 慣行農法 星★★★★	5kg 2,745円 549円/kg	滋賀県 C127		湖国の関西米	品種 キヌヒカリ 慣行農法 星★★★★	5kg 2,495円 499円/kg
お値打ち	全国から C151	全国の地物米	その時期美味しい。限定だけで美味しい。をごはんソムリエの目利きで集荷しました。お値打ちだけど美味しいものをお求めのかたにお勧めです。	お値打ち	全国から C151	全国の地物米	5kgから配達可 その時期美味しい。限定だけで美味しい。をごはんソムリエの目利きで集荷しました。お値打ちだけど美味しいものをお求めのかたにお勧めです。
	品種 全国の品種 慣行農法 星★★★★	5kg 1,995円 399円/kg	品種 全国の品種 慣行農法 星★★★★		5kg 1,995円 399円/kg		

●不透明なこの時代に

まさかこんな不透明な時代が訪れるとは思いませんでした。生産者さんと話をしても急速に市況が悪化して生産したお米が余ってきている事態も発生しているようです。我々ができる事としていつも通りの量をいつも通り頂いて生産者さんはじめ生産者さんのご家族にも安心して頂けるように頑張らなければ!と思う今日この頃です。



お米コラム

注意書

- ※一部黒変している米粒について：稲穂に虫がついた跡です。農薬を極力抑えて栽培したお米に多く見られます。食べても問題ありませんが、気になるようであれば取り除いてご賞味ください。
- ※緑色の米粒について：刈り取り時期に刈り取ると5%程度が緑色のお米になります。稲穂の上部から熟していくため、下部5%程度が緑色の状態で刈り取るのが適作と言われております。

Step2. 精米度合を選ぶ

※精米度合によって精米加工後のお米の重量は0%~9%程度減少します。

Step3. ご注文

ご注文方法(宅配料:0円)

お好みのつき加減に精米いたします。
玄米・5分づき・6分づき・7分づき・8分づき・白米のうちからお選びください。

ビタミン群、食物繊維が豊富

玄米	5分づき	6分づき	7分づき	8分づき	精白米
収穫後脱穀加工した状態。未加工状態。	玄米表面に傷をつけた状態。玄米と栄養価はほぼ変わらない。	ぬか層が4割程度除去された状態。分づき特有の硬い食感が出てくる。	ぬか層が6割程度除去され、胚芽はほぼ残った状態。	ぬか層が2割程度残った状態。食感は白米とほぼ変わらない。	白米。艶やかで柔らかな食感。

食味が良く、色つやがきれい

●電話、ファックス、WEBにてご注文いただけます。
●ご注文受付時間 9:00~19:00 営業日: 年中無休(正月除く)
(当日での配送をご希望の方は18:00までにご注文下さい。)

フリーダイヤル **0120-59-7033**

WEB <http://www.okomekobo.jp>

FAX **052-772-7781**
※ご注文フォームは当店WEBよりダウンロードして頂けます。

お米工房 QRコード

■ご購入特典 (店頭購入及び郵送エリアは対象外となります。)

特典 1000円毎に1ポイント。
30ポイント ▶ **金券500円**

「工夫次第で更にお得!追加ポイントサービス」

1 会員入会日がプレミアムデー ▶ **ポイント2倍**

2 毎月配達の日を御用聞きプラン ▶ **ポイント3pt**

3 沢山買ってどんどん貯める ▶ **従量ポイント制**

購入量が増えるとお得

■お届けエリア (1時間単位の時間指定配達も承ります。)

配達エリア	当日配達締切時間
名東区	17時
千種区	17時
守山区	17時
長久手市	17時
尾張旭市	17時
昭和区	14時
東区	14時

ごめデリ配達エリア

※締め切り時間にご注意ください。
※最低出荷単位:5kg以上



※時間指定は交通事情等によりお受けできない場合がございます。

■お支払方法

・現金
・クレジットカード

オコメコウボウ
okomekobo

■新本郷店
名古屋市名東区藤森2丁目287
tel: 0120-59-7033
fax: 052-772-7781

■一社店
名古屋市名東区一社1-100
エバークレーズN棟
tel: 0120-70-9702
fax: 052-709-3300

◇午前中と夕方(17時以降)は大変混みます。早めのご予約をお勧めします。◇おにぎり・弁当等の大口注文は事前にご相談下さい。

◆写真はイメージです。◆価格はすべて消費税込の価格にて表示してあります。◆お米は玄米での価格になります。◆白米~5分搗の搗製具合によって搗製後の重量は0-9%程度減少します。◆季節・仕入等の都合により予告なくメニューを変更する場合がございます。◆配送の時間指定は1時間単位(〇〇時台)にて承っておりますが交通事情や配送状況等により遅延またはお受けできない時間帯が発生する場合がございます。◆時間指定配達のご注文時間より名東区は1時間後より、千種区、長久手市は2時間後より、守山区、尾張旭、昭和区の一部は3時間後より承ります。◆無料配達条件はお米3kg以上もしくは3,000円以上のご注文にて承ります。◆配達受付時間は9時~19時になります。通話無料0120-59-7033