

LPの文章構成案

【ターゲットコピー】

お米にこだわる、プロの現場へ。

【メインコピー】

米屋じかまきから、
お客様に語れるお米を。

【コンセプト】

産地も、品種も、つくり手も、ひとつ。
混ぜずに、そのまま。まっすぐなお米です。

【試食のご案内】

まずは、お店の炊き方でお試ください。
同封の2合を、いつもの水加減、いつもの炊飯方法で。
香り、食感、料理との相性をお確かめください。
仕入れの判断は、まず試食から。

【産地のストーリー】

語れる理由は、田んぼから。
世界農業遺産「大崎耕土」の一角、宮城県美里町・青生。
受け継がれてきた水と豊かな田園の中で、ひとりの生産者がお米を育てています。

【じかまき栽培】

田んぼに、種から。
乾いた田んぼに種を直接まく「乾田直播栽培」。
苗を植えるのではなく、一粒の種から田んぼで育てる、原点と革新が重なる米づくりです。

【混ぜないという約束】

ひとつの産地から、混ぜずにそのまま。
宮城県美里町・青生産の単一品種・単一生産者米。
他産地・他品種のお米は一切ブレンドしていません。
どこで、どのように育てたのか。
その背景まで、お客様に伝えられます。

【取扱品種】

料理に合わせて選べる、3つの単一品種。
料理や提供方法に合った品種選びもご相談ください。

「ひとめぼれ」

どんな料理にも寄り添う、バランス型。
ほどよい粘りとやさしい甘み。和食から中華、洋食まで幅広く合わせられます。

「ササニシキ」

料理を引き立てる、すっきり型。
粘りが控えめで、口の中でさらりとほどける食感。寿司や和食、炒飯におすすめです。

「つや姫」

お米の存在感を楽しむ、上質型。
大粒でつややか。上品な甘みともっちりした食感があり、冷めてもおいしさが続きます。

品種	味わい・食感	おすすめ料理
ひとめぼれ	ほどよい粘りとやさしい甘み	定食・丼・カレー・中華
ササニシキ	さっぱり、さらりとほどける	寿司・和食・炒飯・魚料理
つや姫	大粒でつややか、上品な甘み	おにぎり・弁当・丼・御膳

チラシ掲載用比較表

特徴	ひとめぼれ	ササニシキ	つや姫
食感	ふっくら、やわらか。バランスの取れた食感	ほどよい硬さ。口の中でさらりとほどける	ふっくら、もっちり。存在感のある食感
粘り	ほどよい	控えめ	やや強め
甘み	やさしく、バランスの良い甘み	上品で控えめ。噛むほどに広がる甘み	はっきりと感じられる、上品な甘み
粒立ち	ふっくらと整い、つやがある	粒同士がまとわりにくく、ほぐれやすい	大粒で白く、つややかな炊き上がり
冷めたとき	冷めてもふっくら。口当たりの良さを保ちやすい	冷めてもふっくら。口の中でほどけやすい	冷めても、もっちりした食感と風味が残りやすい
相性の良い料理	定食、丼、カレー、中華、洋食	寿司、和↓、刺身、炒飯、魚料理	おにぎり、弁当、丼、御膳、白ごはんを主役にする料理

【年間契約・定期納品】

必要な量を、必要なペースで。

年間契約・定期納品に対応。

毎月のご使用量やご希望の納品頻度に合わせて、個別にお見積もりします。

年間契約のお客様には、契約条件に応じた契約単価をご用意しています。

【見積もりへのご案内】

お店に合った仕入れ条件をご提案します。

サンプルをお試しいただいたら、まずは価格と納品条件をご確認ください。

すぐに仕入れを変更されない場合も、次回見直し時の候補としてご検討いただけます。

無料見積もりはこちら

Webフォーム（QRコード）／メール／FAX

contact@k-jikamaki.jp

FAX 022-200-6427

【運営会社】

株式会社じかまき

〒980-0014

宮城県仙台市青葉区本町1丁目5-28-603

贈答米ブランド「じかまき総本店」、食のセレクトブランド「じかまき商店」も展開。