

ヒカリ屋の釜飯

2025

3/1(土) - 3/31(月)



期間中、釜めしのご飯は
龍ヶ崎市産特別栽培米
コシヒカリを使って炊き上げます。

-特別栽培米-

コシヒカリ

茨城県南部にある龍ヶ崎市は市域面積の約三割が田んぼであり、古くから稲作が盛んな地域です。夏の適度な高温と降水、そして秋の乾燥した風、利根川水系の豊富な水と肥沃な土がおいしいお米を育てています。

関東の米どころ
茨城県・龍ヶ崎市

茨城県龍ヶ崎市の特別栽培米コシヒカリを生産者から直接仕入れております。
ツヤコシ、粘りの三拍子が揃ったおいしいお米をご堪能ください。



龍ヶ崎ブランド
農産物HP

茨城県龍ヶ崎市産

特別栽培米コシヒカリ 銀シャリ	980 (1078)
トマト釜めし〈龍ヶ崎トマト使用〉	1180 (1298)
あさり釜めし	1480 (1628)
牛ごぼう釜めし	1800 (1980)
鮭ハラス釜めし	1850 (2035)
鮭いくら釜めし	1930 (2123)
鯛釜めし	2000 (2200)
蟹釜めし	1900 (2090)
蟹いくら釜めし	2080 (2288)