

生鮮・野菜	生鮮・水産	生鮮・畜産	加工・野菜	加工・水産	加工・畜産
弁当・総菜	米・穀類	麺類	パン・ケーキ 菓 子	飲料・酒類	その他

株式会社 相馬屋

いわき市小名浜大原字東田 33-1
TEL.0246-73-0078
FAX.0246-73-3100
<https://soumaya.biz/>

公式HP



パックご飯



おいしいご飯炊きあがりました

原材料：うるち米（国内産）180g
産地：国内産 1袋3パック入り

お米専門店の相馬屋がおいしいお米を、皆様により手軽に・簡単に・おいしく召し上がっていただけるように、2023年11月稼働の最新鋭のパックご飯工場を作りました。



ふくふくご飯®

原材料：うるち米（国内産）180g
産地：国内産（浜通り地域12市町村の米を使用）1袋3パック入り



相馬屋の想い

創業以来、お客様の立場から見た商品づくりやサービスを第一に取り組んできました。「誠実な商いでお客様に喜んでいただく」を理念に掲げ、日本の稲作農業を守る！という強い使命感を生産者と共有し、安全な商品をお客様へお届けいたします。

食品販売店編

- ・北海道産「ゆめぴりか」
もちりとした粘りと強い甘みが抜群で、一度食べたならリピーター続出。
- ・秋田県産「あきたこまち」
旨味・甘みのバランスが良く粘りが少ない。好きなお米ランキングに常時ランクイン。
- ・特別栽培 山形県産「つや姫」
毎年おいしいお米にランクイン。味・見た目共に抜群で、とにかく食味がよいと大評判。
- ・新潟県産「新之助」
ほぐれやすい一方で粘りがあり、「硬さ」と「粘り」相反する要素を兼ね備えます。
- ・特別栽培 福島県会津産「ミルクオータム」
2021年に誕生の「新品種」。ミルククイーンと同系統の低アミロース米で、粘り・ツヤ・甘みが最高。
- ・福島県産「天のつぶ」
2011年デビューの福島県のオリジナル品種。粒が大きめでしっかりした歯ごたえと適度な粘りが特徴。

掲載商品以外にもたくさんの商品が店頭、オンラインショップに並びます。
オンラインショップ <https://soumaya.base.shop/>



Point 五ツ星お米マイスター在籍

今やお米の銘柄数は300を超える中で、「五ツ星お米マイスター」の資格を持つお米のプロが在籍、厳選した全国のおいしいお米を取り扱う相馬屋。専門店ならではの品数で、お米や関連商品などを購入する際、店頭で相談できることもポイントの一つ。普段何となくお米を購入している人は、それぞれの特徴を知って自分好みの味に出会い、毎日の食卓が豊かになるかもしれません！

また、浜通り地域12市町村で育まれた米を使用した「ふくふくご飯」、国内産米のみを使用した「おいしいご飯炊きあがりました」（いずれもパックご飯）も人気商品です。

DATA

- 営業時間／9:00～18:00 ●定休日／日曜、祝日
- 予約／可 ●駐車場／有り
- 支払方法／店舗のみキャッシュレス決済可（クレジット支払い・電子マネーなど）
その他、ヤマトコレクトもしくは弊社指定口座に支払い
- 開業／1990.5.11

月刊 City Magazine



特設サイト