

【大戸屋】100%国産米。ふっくらツヤツヤの新米を大戸屋ごはん処で。11月1日(土)より。

国産にこだわった大戸屋の新米を食べられるのは、今だけ。



株式会社大戸屋(本社:神奈川県横浜市 代表:蔵人賢樹、以下大戸屋)は、2025年11月1日(土)～2025年11月30日(日)の期間中、全国の大戸屋ごはん処にて提供するすべてのご飯を「新米」でご提供いたします。

2025年9月某日、全国各地の大戸屋で使用するお米の収穫が無事に終了し、今年も品質の良い美味しいお米がたくさん揃いました。

ツヤツヤでもちもちの美味しい新米ご飯を、存分に味わっていただきたいという思いから、11月1日(土)より全国の大戸屋ごはん処で新米をご提供いたします。

白米のこだわり



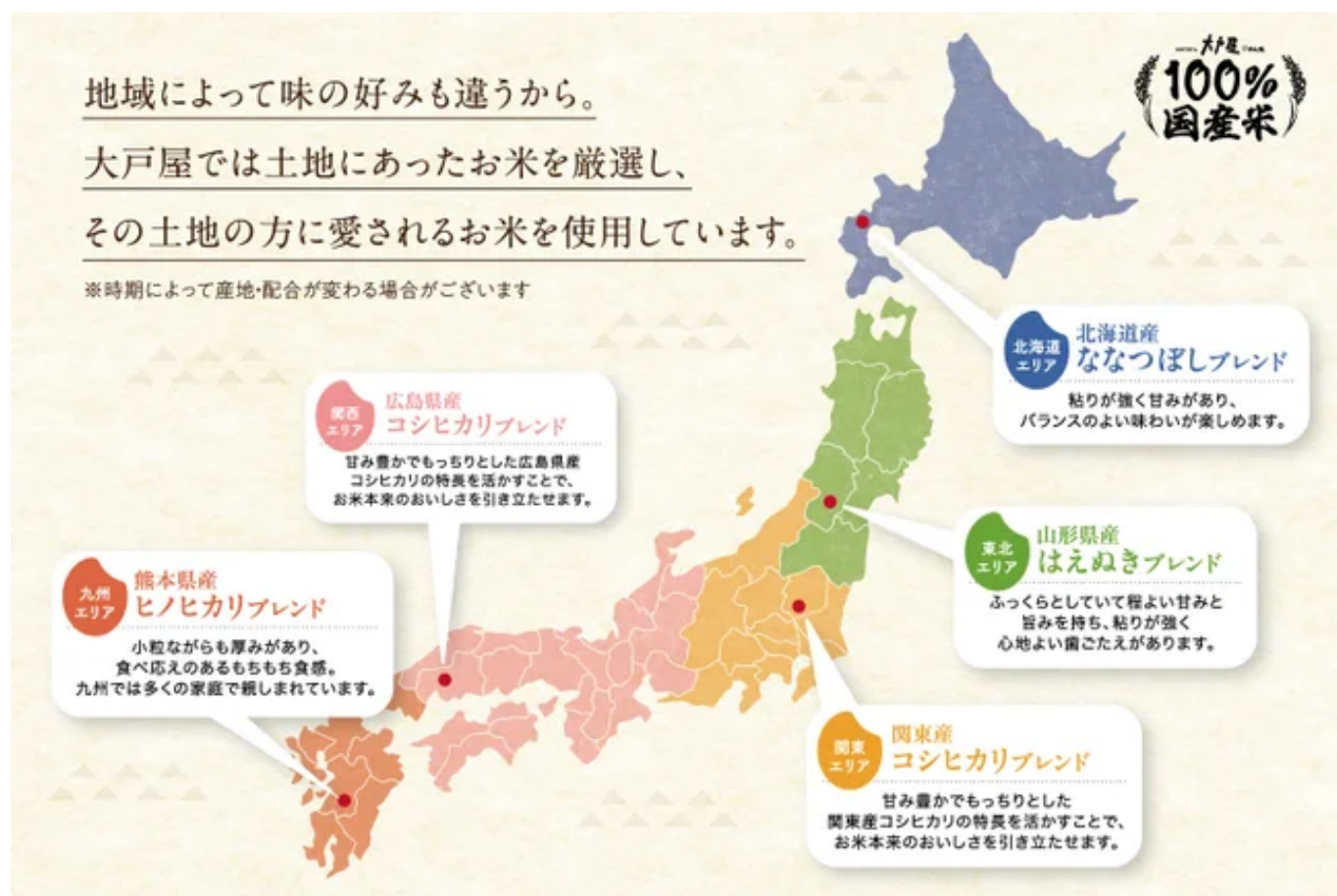
大戸屋は国産米100%

創業以来、大戸屋は“ご飯”にこだわり続けてきました。

いままでも、これからも、厳選した国産米100%で、安心とおいしさをお届けします。

大戸屋のお米は“地産地消”

大戸屋では地域にあったお米を厳選し、その地域の方に愛されるお米を使用しています。炊き立てのふっくらご飯で、定食をより一層お楽しみください。



【北海道エリア】

北海道産ななつぼしブレンド：粘りが強く甘みがあり、バランスのよい味わいが楽しめます。

【東北エリア】

山形県産はえぬきブレンド：ふっくらとしていて程よい甘みと旨みを持ち、
粘りが強く心地よい歯ごたえがあります。

【関東エリア】

関東産コシヒカリブレンド：甘み豊かでもっちりとした関東産コシヒカリの特長を活かすことで、
お米本来のおいしさを引き立たせます。

【関西エリア】

広島県産コシヒカリブレンド：甘み豊かでもっちりとした広島県産コシヒカリの特長を活かすこと
で、お米本来のおいしさを引き立たせます。

【九州エリア】

熊本県産ヒノヒカリブレンド：小粒ながらも厚みがあり、食べ応えのあるもちもち食感。
九州では多くの家庭で親しまれています。

一番身近なものだから、地域によって使用する『お米』を変える。これも大戸屋のこだわりです。

※時期によって産地・配合が変わる場合がございます

※沖縄県は「地産米」の対象にはなっておりません

※大戸屋のお米へのこだわりは以下ページでもご紹介しております

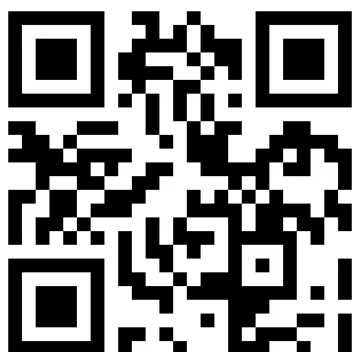
<国産米100%・新米について>

<https://www.ootoya.com/news/185.html>

<地産地消について>

<https://www.ootoya.com/about/sozai/rice.html>

大戸屋公式アプリについて



<大戸屋公式アプリダウンロードはこちらから！>

https://yappli.plus/ootoya_press

公式アプリ限定クーポン、ポイントサービス、お弁当注文など便利
でお得なサービスをアプリひとつでご利用頂けます。

クーポンや様々な特典は 大戸屋HP・公式アプリ・公式SNSにて随
時発表予定ですので、楽しみにお待ちください。

◆大戸屋ごはん処◆

これまでも、そしてこれからも。

私たちがずっと大切にしていくこと。

それは、人の健康を第一に考えること。

ほっとする美味しさをつくるのはもちろん、

毎日、毎食、食べてもいいよう栄養に気を配る。

日本の台所で育まれてきた知恵と工夫で、

世界中のお客様の心と体を満たしたい。



 コロニアルグループ

想いをつなぎ、食を届け、人生を良くしていく。

ちゃんと、すこやか。

これは、私たち大戸屋の約束です。



株式会社大戸屋

URL <https://www.ootoya.com/>
業種 飲食店・宿泊業
本社所在地 神奈川県横浜市西区北幸1-1-8 エキニア横浜 4F
電話番号 045-577-0114
代表者名 蔵人賢樹
設立 2011年5月

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000350.000017712.html>

株式会社大戸屋のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/17712

【本件に関する大戸屋へのお問い合わせ】

株式会社大戸屋 マーケティング部 担当：河瀬

TEL:080-3363-1737 E-mail:d-kawase@ootoya.co.jp