



# のがみ通信

2025年3月号・NO.179



## ごはんのおともをご紹介

先月からごはんのおとものチラシが春号となり、新商品が入荷しました！

### ◆おむすびジャム(大口れんこんカレー味噌)

某テレビ番組でも紹介された『おむすびジャム』シリーズの中でも人気の味。新潟の特産品でもある大口れんこんを使用しシャキシャキした食感と、味噌のまろやかさとコクが加わったほんのりスパイシーなカレー味でごはんが進みます。おにぎりに塗ってトースターで焼きめをつけると、より香りがたち食欲をそそります。こちらの商品は長岡市の大学生とNPO法人による共同開発で、『新潟県の伝統野菜をどうやったら未来へ残せるか』という想いから誕生しました。

『おむすびジャム』というネーミングには生産者と消費者、お米と野菜、親と子を結ぶ。という願いが込められているそうです。



### ◆のどぐろ生姜しぐれ煮

高級魚とされているのどぐろを贅沢に使い、甘辛く味付けたそぼろ仕立てのおともです。スタッフにも試食してもらったら、『生姜が効いていて、もうひと口！と次々手が伸びる、やみつきな味。』と社内でも人気NO.1でした。

ぜひ春号の新商品を一度ご賞味ください♪

※お米と同梱できます。



## 5月から送料変更のご案内

昨今の原料価格高騰や運送会社の度重なる値上げに対し、今まで価格据え置きでやって参りましたが、値上げ続きの現状に企業努力だけでは厳しく、誠に恐れ入りますが送料の改定を行わせていただきます。

2025年5月1日から (税込み)

|        |      |
|--------|------|
| 10kg未満 | 600円 |
| 10kg以上 | 500円 |

全国一律※沖縄県は別途1,000円がかかります。

お客様にはご負担をおかけ致しますことを、心よりお詫び申し上げます。市場ではお米不足の懸念もございますが、会員の皆様には優先的にお米を確保しご提供いたします。今後も変わらぬご愛顧賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



## 休憩室を増設

この2～3年の業務拡大と共に社員も増え、休憩室が手狭になってきた為、今まで倉庫として使っていた場所を改装することになりました。机や椅子も新調し雰囲気が一変！以前倉庫だったとは思えない程ステキな空間に。雪が降りしきる中、施工をしてくださった業者さんに大感謝！ランチタイムをゆっくり過ごせそうです♪

Before



After



(株)野上米穀

〒940-0087

新潟県長岡市千手 2-10-20

TEL:0120-058-041

FAX:0258-84-7738

E-mail:kome@nogami-kome.jp