「ブランド米」より「ブレンド米」

〈享保元年（1716年）創業〉「伊勢五」8代目・今井さんによる
房家だけに送るオリジナル米です。

今井さんは毎日、お米と対話しています。
業界でも知る人ぞ知るお米博士（お米マイスター）です。
探求心の固まりの方です。
春夏秋冬、四季によって産地などを厳選し、お米の種類や
ブレンドの比率を変えられております。
色々な場所でお米についての講演や取材依頼が現在も多数
あるそうです。

【伊勢五】8代目お米マイスターの今井と申します。試作、試食を何度も重ねながらようやくご提案できました。黄金比率のブレンド米を是非召し上がって下さい。

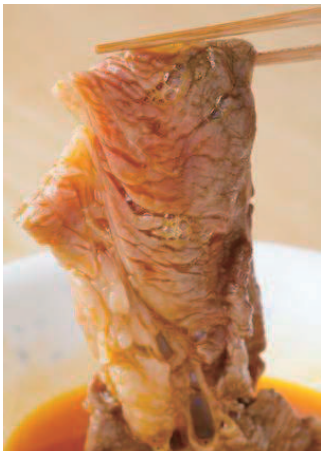
伊勢五さまご提供
房家オリジナルブレンド米

＜輝きの＞銀しゃり

※炊きあがりまで20分強かかります。お早めにご注文を。

1合炊き（お茶碗約2杯）	600円	（税込660円）
2合炊き（お茶碗約4杯）	1,000円	（税込1,100円）
3合炊き（お茶碗約6杯）	1,400円	（税込1,540円）

＜食べ方のご提案＞



「輝きの銀しゃり」×「炙り焼きすき」

黄身をたっぷりつけて、銀しゃりの上でバウンドさせて
下さい。絶対の「旨い！」が待ってます。

焼きすきメニュー（濃厚卵付き）

焼きすき赤身肉	1枚380円	（税込418円）
ホルモン小腸	一人前780円	（税込858円）
大腸	一人前980円	（税込1,078円）

季節限定

《土鍋仕込み》名物和牛釜飯

牛すじや野菜のエキスがたっぷり詰まった出汁とお米マイスター今井さんによるブレンド米の相性が抜群です。

じっくり煮込んだ和牛肉をよく混ぜてアツアツの和牛釜飯をお楽しみ下さい。
焼肉を食された後には最高の〆になることをお約束します。

一度で三度美味しい和牛釜飯の食べ方

一 まずはそのままで

まずはシンプルに、じっくりしみ込んだ熱々の一粒一粒の御飯を召し上がって下さい。

二 薬味をのせて

薬味（海苔・わさび・青ネギ）を乗せて味の変化をお楽しみ下さい。

三 出汁を入れて

薬味をお入れいただき、白出汁ベースの熱々のお出汁をたっぷり注いで召し上がって下さい。

【伊勢五】8代目お米マイスター今井さんのオリジナルブレンド米【輝きの銀しゃり】使用
皆様でシェアして召し上がって下さい

小（2～3人）1,280円（税込 1,408円）

大（4～5人）1,880円（税込 2,068円）