



毎日15種類程(季節変動有)のおにぎりを製造・販売

10名程の農家と契約。米への熱き思いを込めた米屋の「おにぎり」を販売

創業は昭和初期。互いの思いが合致した県内外10名ほどの契約農家の米を販売。おにぎり販売を始めたのは20数年前。当日の朝に洗米、浸水。ガス釜で一気に炊き上げ、1個1個手作りで仕上げてゆく。米は北上市の契約栽培農家の「ひとめぼれ」がベース。冷えても食べやすさを保つため、独自にブレンドした米を使っている。大町(釜石市民ホール TETTO隣)の直売店「灯(あかり)」でも販売している。



米のプロのおにぎり。釜石は水がいいので、ご飯がより美味しくなる

特典 ※本誌ご持参の方、1冊につき1名様のみ利用可

※特典の利用には、冊子の持参が必要です。コピーや出力等は対象外です。

1,000円以上お買い上げの方に真空パック米(2合)プレゼント



みなさまのおかげで現在も頑張っています。釜石にいらっしゃった際はぜひ仁平のおにぎりを食べてみてください。

専務 佐々木 一哉



コメントの動画はコチラから



☎ 0193-22-3379
 住 釜石市大渡町3-10-20
 営 9:30~18:30
 休 日曜、祝日の月曜
 P 3台

佐々木仁平商店

「いわて復興支援感謝パスポート」記事見本