

# 杵つき のし餅

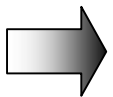
**新米  
100%**

のし餅には最適。極上の契約栽培「満月もち米」を使用。

こしのある伸びと、なめらかなのど越しをお楽しみください

のし餅 (18cm x 27cm)	1 kg 税込 850 円
まる餅 (70g x 15 個)	1 kg 税込 1,050 円
玄米のし餅 (18cm x 27cm)	1 kg 税込 950 円
きび入りのし餅 (18cm x 27cm)	1 kg 税込 950 円

お申込みは  
**12/26 (日)**  
午後6時まで



お渡しは  
**12/28 (火)**  
10時~午後6:30分

製品の特性上、お預かり、ご返金はお容赦ください。



# 餅つき大会

**12/18 (木)**  
11:30~午後1:00

『今年も一年間太田屋をご利用いただきまして  
まことにありがとうございました』  
の感謝の気持ちを込めて。

**年末・年始の営業**

12/30(水)~1/4(火)は休業とさせていただきます

年末 : 12/29(水)~夜7時

年始 : 1/5(水)10時~



お米の専門家、農産物検査員・米食味米食味  
鑑定士・お米アドバイザー・お米マイスター  
がいるお店

美味しいお **米** の専門店

**株式会社 太田屋**

茨城県竜ヶ崎市中徳町256

営業時間 10:00~19:00  
定休日 月曜日  
配達日 火・木・土曜日  
TEL ・ 247-3366  
ホームページ <http://ootaya.jp/>  
メール [kome-ootaya@nifty.com](mailto:kome-ootaya@nifty.com)

出荷台数は前年同月比 11.3%増、3 カ月連続、金額は6 カ月連続プラスで好調を維持。IH 式が全体の9割を占める。

# IH炊飯器

## IH炊飯器の売れ筋ベスト10

順位	メーカー	型番	容量	店頭実勢価格(円)	特徴
1	パナソニック	SR-HA103	5,5合	32800	ダイヤモンド粒子を含む「大火力銅釜」。泡を飛ばし連続沸騰
2	象印マホービン	NP-NE10	5,5合	24800	人工知能とセンサーで、ご飯の量と室温に合わせて最適保温
3	象印マホービン	NP-NE10	5,5合	22800	プラチナナノ粒子で水質をまろやかに。7段階の食感を選択可能
4	東芝	RC-6RX	3,5合	19800	パンや豆腐なども調理できる小型容量。丸底で高火力
5	日立	RZ-KG10J	5,5合	29800	炊飯中の蒸気をため、蒸らしや保温にリサイクル
6	パナソニック	SR-HY102	5,5合	42800	プロペラで泡を飛ばし、連続沸騰。素早く熱を伝える「竈(かまど)釜」を採用
7	東芝	RC-10VXC	5,5合	30400	真空技術でコメの吸水をアップし、保温による酸化も抑える
8	三菱電機	NJ-XSA10J	5,5合	58800	超音波の振動で食感をコントロール。蒸気レスで、置き場所自由
9	日立	RZ-KV]100K	5,5合	45300	蒸気リサイクルで省エネ。パエリアやケーキなども調理可能
10	タイガー魔法瓶	JKH-R100	5,5合	19800	「エコ」「極うま」など3つの白米炊飯メニュー。GABA 増量も

家電量販店全国約 4000 店の7～9月の販売台数を基に作成。2009年9月以降の販売製品が対象。店頭実勢価格は日経 MJ が都内の家電量販店で10月中旬に調査。ポイントは考慮せず

## パナソニックうまみ生かす

肉食志向が高まっていることもあり、ご飯にこだわりを持つ消費者が増えています。IH 炊飯器を生み出したパナソニックが首位に。中級機種だが、高級機種並みの釜を使うなどで“うまみ”を引き出す点が評価されたようです。

### ■パナソニック

1位は沸騰時の泡を細かくするダイヤモンド微粒子のコーティングなどで、熱をまんべんなく素早く伝える「大火力銅釜」を採用。高級機種の一部にも使う釜。「トルネードうま味(み)キャッチャー」と呼ぶ技術では泡の吹きこぼれを防ぎ、連続沸騰を実現。

6位はより断熱性が高い「大火力竈(かまど)釜」使用。

### ■象印マホービン

2位は人工知能(AI)とふたの開閉センサーによる「保温見張り番」の機能を搭載。量や室温に合わせて、最適な保温温度に調節。3位は釜のプラチナナノ粒子が水質を弱アルカリ性に変え、甘み成分を増します。計7段階の圧力で、料理に合わせて食感も調節できる。

### ■東芝

小容量で人気。3,5合で調理コースが豊富。パン発酵のほか、豆腐やヨーグルトも作ることができる。料理好きの1人暮らしのにとっては重宝する製品。

7位は真空技術でコメの中の空気を外へ出して芯まで水分を吸わせ、ふっくらと炊き上げる。

### ■日立

5位は炊き上げ時の蒸気を保温などにリサイクルする。9位は発熱性が高い鉄と蓄熱性の高い鉄を含んだ「打込み鉄釜」を採用し、煮込み料理もできる。

### ■三菱

蒸気レスで、優れたデザイン性が際立つ。高温の蒸気が出ず、やけどの心配が無く経済産業省の「キッズデザイン大賞」を受賞。超音波でコメの吸水を促す。

### ■タイガー魔法瓶

玄米に含まれるアミノ酸の一種「GABA」を増やす機能を備える。