



きっかけは大雪伏流水との出会い 身体にやさしい玄米をおいしく気軽に

玄米おむすび
ちゃみせで
いただきガス。

清冽な大雪の伏流水、ミネラル豊富な天然水が育む良質のお米と野菜。「水も空気もきれいな東川だから、もちろんお米がおいしい!」と、大雪山の麓に広がる理想的な環境に心惹かれ、2014年に旭川の定食屋さんが東川におむすび専門店をオープン。「身体にやさしい玄米をもっと気軽に食べてもらいたい」と願いをこめ、東川産の玄米を使用したふっくらやわらか食感のおむすびを提供しています。自家菜園で育む野菜など具材へのこだわりも魅力。東川と近郊で収穫される農産物を中心に、「おにぎりの具」の多彩なラインナップが食欲をそそります。定番のチーズおかかや紅鮭から個性派の山わさび醤油、ネギ味噌焼きおむすび、糠にしん、黒米くろ豆、半熟たまごまで約15種のおいしさがお待ちかね。季節限定のおいしさも登場するので要チェックです!



◀ 黒米くろ豆 200円
紅鮭 230円
ちゃみせのつくだ煮 200円



数量限定!
「半熟たまご」
平日は10時から販売

voice

ちゃみせさんの玄米おむすびは大切に食べたい。東川のお水で東川の玄米を研いで炊く作業はすべて手で。それはすべておいしいおむすびのため。紘子さんの爽やかな笑顔でさらにおいしいよ。表紙絵/アベミチコ



玄米おむすび ちゃみせ

上川郡東川町西2号北2番地

電話(0166)82-3887

営/8:00~15:00

(金曜のみ10:00オープン)

※なくなり次第閉店となります。

休/月・火曜日(火曜は予約注文のみ)

