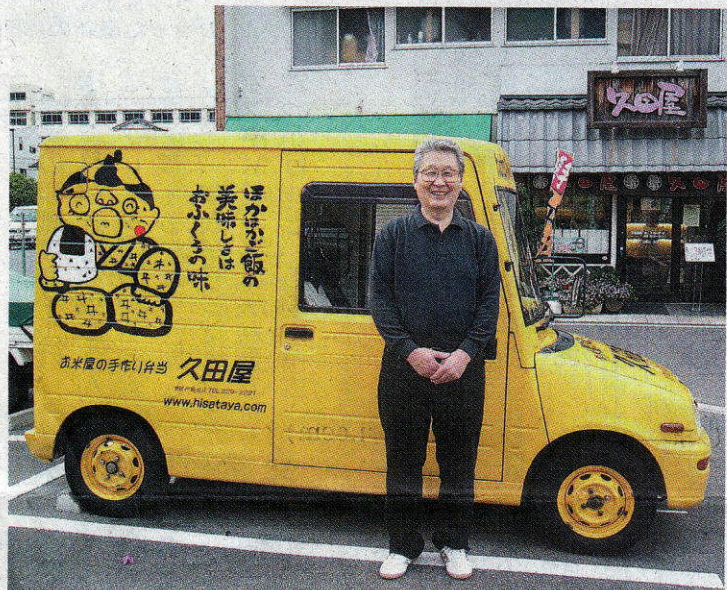


旬な店

「手間ひまかけてお弁当をつくっています」と話す店主の久長さん



おいしいご飯が自慢

広島米専門店

久田屋

広島市東区

創業39年の米屋。店主の久長一昭さん(70)が農家へ足しげく通い、栽培過程などをチェックし、試食、食味検査などを経て、太鼓判を押した米だけを扱っている。

特別栽培米や第11回「米・味分析鑑定コンクール」で品種部門金賞に選ばれた「ヒカリ新世紀」な



プリっとしたエビが好評な「天むす弁当スペシャル」

ど話題の商品は、長年付き合いのある農家が生産、久長さんの「眼

力」の良さが反映されている。おいしいきたての米を使った「天むす弁当スペシャル」(840円)がもう一つの看板メニュー。天然エビ、県内産のりを使い、じっくり煮込んだ煮物など、ほ

っと落ち着く惣菜も入っている。「家庭的な味付け、おいしいご飯」と医師たちからも評判だ。

▽広島市東区戸坂出江2の3の19(082・229・2221)▽営業時間 午前9時～午後6時半(弁当は午前10時半～午後2時ごろ)▽定休日 日曜、祝日▽天むす弁当630円、ミニ天むす弁当450円、三角むすび弁当630円。白米、玄米、古代米(赤米)、古代米(黒米)、麦ごはん

の中から主食を選べる日替わり弁当550円、エビフライ弁当630円、肉じゃが弁当630円などもあり、土曜のみ十六穀米も主食に加わる▽イベントや会議用の特注弁当も予約を受け付けている

▽ホームページは<http://www.hisataya.com/>

