

2024年8月発行



丹精込めて  
作りました。



山形県最上郡鮭川村  
津藤 次雄さん

創業200年の米屋として、米銀はとことんお米にこだわったお弁当作りをしています。山形県産こしひかりと茨城県産ミルキークイーンを自社で配合することで、甘味と粘りと粒食感が絶妙な、冷めても美味しいお弁当に炊き上がります。

# 米銀のお弁当

人集うところには

米銀素材へのこだわり

◎こだわりの「お米」

◎こだわりの「常陸牛」

◎こだわりの「静岡県産うなぎ」

特選うなぎには、南アルプスの伏流水で育った静岡県大井川のうなぎを使用しています。香ばしい蒲焼きが食欲をそそります。

茨城県が誇る銘柄黒毛和牛「常陸牛」を使用した常陸牛セレクションは、きめ細やかな肉質と甘く上品な脂をお弁当でお召し上がりいただけます。

オンライン注文で、さらにお得に、便利に!

来店なら  
もっと  
お得!

オンライン特典 1  
ネット注文で  
ポイント貯まる!  
使える!

Point 10倍  
オンライン特典 2  
初回注文に限り  
ポイント10倍  
プレゼント!

オンライン特典 3  
ネット注文限定  
ご来店引き取り割引  
10%OFF

◎ポイントはご注文時に1p(ポイント)1円で使用可。  
◎500p貯めれば、アマゾンの500円ギフト券も交換可能。

※本店でお引き取りのお客様が対象となります。

マイページ登録で  
時短予約



1分で  
簡単登録!

一度登録すると、入力情報の保存や次回のご予約が大変便利になります。



新規会員登録  
(無料)に  
簡単アクセス

(米銀)  
こめぎん

## 茨城県産 銘柄黒毛和牛 特選常陸牛セレクション

◎おすすめ用途 祝事 接待

ひたちぎゅう  
常陸牛サーロインステーキ二段重

3,500円(本体3,241円)

高級部位として知られるサーロインは、適度にサシが入り柔らかいことが特徴のステーキです。ぜひご堪能ください。(21.7cm×11.6cm・2段重)



ひたちぎゅう  
うなぎ・常陸牛御膳

3,000円(本体2,778円)

常陸牛のグリルと、うなぎの蒲焼が主菜の贅沢なお弁当です。錦糸卵の下にもご飯が盛り込んであり、食べ応えも十分な一品です。(21.7cm×11.6cm・2段重)  
※調理の都合上、うなぎ・常陸牛御膳は2食から承ります。



ひたちぎゅう  
常陸牛幕の内

2,800円(本体2,593円)

常陸牛のグリルと、焼魚の組み合わせ。お肉派にもお魚派にも応えるお弁当です。(27cm×18cm)  
※調理の都合上、常陸牛幕の内は2食から承ります。



ひたちぎゅう  
常陸牛月見弁当

1,800円(本体1,667円)

常陸牛のきめ細やかな肉質と甘く上品な脂を、余すことなく味わっていただきたく、常陸牛切落しをすきやき風に仕立てました。(21.7cm×11.6cm)



ひたちぎゅう  
常陸牛二段重

2,400円(本体2,223円)

常陸牛肩ロースをグリルしました。特製のたれを絡めて、付け合わせの玉ねぎまで美味しくお召し上がりください。(21.7cm×11.6cm・2段重)



「常陸牛」とは、指定生産者が飼育した黒毛和牛のうち日本食肉格付協会の枝肉取引規格が歩留A等級またはB等級かつ、肉質等級が5等級と4等級のものと厳しく定められています。選り抜かれた逸品をぜひ、お弁当でご堪能ください。

◎季節によりメニューは一部変更する場合がございます。ご了承ください。