

対象商品（一例）



石鎚
愛媛県産コシヒカリ



すし米
愛媛県産あきたこまち



無洗米あらうまい!
愛媛県産コシヒカリ



無洗米あらうまい!
愛媛県産あきたこまち

9月下旬
新米
発売予定

9月下旬
新米
発売予定

ひめの凧

大粒で「粘り」と「味」に自信あり!

愛媛県が16年の歳月をかけ開発した、愛媛県産米の新品種。愛媛県が定める栽培基準を遵守する「認定栽培者」だけが生産する、こだわりの生産体系をとり、愛情を込めて栽培しております。

また、「大粒」で食べた時の食感(粒感)がしっかりと感じられ、「粘り」「味」ともに評価の高いお米を使用しております。



ひめの凧
ハイクオリティ
(愛媛県産)



ひめの凧
プレミアムクオリティ
(愛媛県産)

11月上旬
新米
発売予定

11月上旬
新米
発売予定

➤8キリトリ

郵便はがき

7 9 1 - 3 1 6 3

伊予郡松前町大字徳丸字五屋敷771-25
株式会社ひめライス「新米キャンペーン」係

お手数ですが
63円切手を
お貼りください。

ご住所 〒	—
TEL ()	—
フリガナ	
お名前	(歳)
ご希望の賞品コース (いずれか1つを○で囲んでください)	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">A コース 伊予牛蒡の味</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">B コース ふれ愛・雄ホーク</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">C コース 紅まどんな</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">D コース 嬢の愛(めくみ)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">E コース ビーフカレー</div> </div>
ご購入店名 (必ずご記入ください。)	
ひめライスに対するご意見・ご感想をお聞かせください。	

※ご記入いただいた個人情報の管理は(株)ひめライスが行い、当選者への賞品の発送及び個人を特定しない当社商品情報収集等に利用させていただきます。

※お客様の個人情報は業務委託先以外の第三者に開示提出することはありません。(法令などにより開示を求められた場合は除く。)

新米大感謝祭

応募方法

ひめライス対象商品について「応募シール」または、米袋左上に付いている「ひめマーク」を切り取り、1kg以上を1枚1口としてご応募ください。応募ハガキまたは郵便ハガキに、ご希望の賞品コース(A~Eコース)を1つ選択し、郵便番号、住所、電話番号、氏名、年齢、購入店、ひめライスに対するご意見・ご感想を明記の上、ご応募ください。

※一度に複数枚応募の場合は、封筒にてご応募頂けます。
なお抽選は、ハガキ1枚につき1口とさせていただきます。

米袋表面の「応募シール」か米袋左上の「ひめマーク」を切り取って送ってください。



対象商品

1kg以上のひめライス全商品(もち米含む)

応募先

〒791-3163 伊予郡松前町大字徳丸字五屋敷771-25
株式会社ひめライス「新米キャンペーン」係

応募締切

令和6年10月31日(木) 当日消印有効

当選発表

厳正なる抽選の上、賞品の
発送をもって当選発表に
かえさせていただきます。



#ひめライス

Instagramで応募

- Instagramアカウント「株式会社ひめライス」をフォロー。
- 購入したキャンペーン対象商品を撮影し、ハッシュタグ「#ひめライス」をつけて投稿。
- 購入時のレシートを撮影し、「株式会社ひめライス」のアカウントへDMを送付。
- 当選者の方には、「株式会社ひめライス」InstagramアカウントよりDMにて当選案内。

※詳しくはHP、Instagramアカウント「株式会社ひめライス」をチェック!



お米の保存方法 5か条

3 水蒸気が大量に発生する場所は避けること

高温・多湿は、
精米の劣化
速度を早めます。



1 匂いのするものをそばに置かないこと

洗剤や油、ワックス等、
有臭気食品以外の
ものは、異臭
として精米に
つきます。



2 米袋に水をかけないこと

解凍ドリップや流し台からの
飛び散る水は、
ポリ容器に
侵入し、カビの
原因になります。



4 冷蔵庫のそばは避けること

冷蔵庫の周りは、
高温となるため
乾燥しやすく、
ヒビ割れ現象を
起こす原因になります。



5 米袋を直射日光にあてないこと

ヒビ割れや
水分不足の
原因となり、
洗米中の
砕米発生の
原因になります。



気温が高い夏場は、品質劣化を抑え、虫の発生を防ぐため
密封容器に入れて冷蔵庫に保存するのがお勧めです。

その他お米に関する豆知識はこちら www.himerice.jp