

お米が主役の「米福」が10月10日 恵比寿駅近に移転オープン

土鍋で炊く最高の銀しゃりをテーブルへ。

日本食の良を再認識する、“ほっこり”した美味しさを提案

株式会社ピューターズ（東京都渋谷区恵比寿、代表：松下義晴氏）は、お米を主役とした和食店「米福」を移転し、2012年10月10日リニューアルオープン致します。「米福」はもともと、恵比寿駅より離れた場所で10年に渡り親しまれてきたお店です。この度、よりアクセスの良い場所で多くのお客様にご来店頂きたいと、恵比寿駅より徒歩3分の場所に移転オープンする運びとなりました。お料理は、厳選した土鍋ごはん、それに合う逸品をご用意しております。また、経営母体であるピューターズが老舗寿司店や焼肉店などの専門店を運営する強みを活かし、魚や肉メニューも豊富に揃えております。ざっくばらんに食べて飲んで、最後に土鍋ごはんを。そんな使い方をご提案致します。

メニュー

米福特選 土鍋ごはん ※1人前(1合弱) 各950円

飯野さんのミルクークイーン (山形県東田川郡)
【新米】南国育ち (高知県南国市)
高橋さんのひとめぼれ (宮城県栗原市一迫)
【新米】上場産 こしひかり (佐賀県唐津市)
あさひの夢 (山梨県中巨摩郡)
幻の米ブナの恵み コシヒカリ (長野県飯山市)

ごはんのお供に…

いくら醤油漬 600円 /
三河濃厚卵 250円
しじみ汁 350円 etc.



店舗情報 米福

住所：東京都渋谷区恵比寿西1-4-2 川田ビルB1階
TEL：03-6416-3855
営業時間：18:00~23:00 (L.O. 22:30)
定休日：日曜・祝日 席数：26席 客単価：5000円前後



米福特選 土鍋ごはん

当店では、年間60~80種の米を試食し、その中で厳選したお米を6種類揃えております。最善の状態で召し上がっていただくために、こだわりを持って“最高の銀しゃり”を提供致します。

お米と向き合うための3つのしごと

しごと① — 自家精米

全国の契約農家より玄米を直送。その日に使う分だけ、丁寧に自家精米しております。

しごと② — 天然名水 出羽三山の水

炊飯テストで選び抜いた、炊飯に最適な軟水・出羽三山の水を使用しています。

しごと③ — 萬古焼 (三重県四日市市)

遠赤外線効果で芯までふっくらと炊ける、萬古焼の土鍋を用いて炊き上げます。

[案件に関するお問い合わせ・取材のお申込みは、下記御連絡先までお願い致します。]

FOOD
LABO

株式会社ピューターズ 担当：横山まで

TEL:03-5784-1766 FAX:03-5784-1767 Email:yokoyama@pewters.co.jp

[リリース配信代行] フードラボ (フードスタジアム内) 担当：大山・若山

TEL:03-6277-2479 FAX:03-6277-2478 Email:ohyama@food-stadium.com