



おじやまします

お米を、昔ながらの強火のかまどを使用し、羽釜でふくらつやつやに炊き上げています。水研ぎ方蒸らしなど、一つ一つ昔より伝わるお米の美味しい焼き方に徹して、炊きたてはもちろんのこと冷めても美味しいとややかにする為に米油にてコートしたり、厳選した自然のお塩(天日塩)を使用しています。また、無農薬野菜、無添加調理による健康と身体に必要な栄養素を安全な食材調理にて提供することを心掛けておりますので、ぜひ皆様のご来店を心よりお待ちしております。

私は藤沢市より9年前に三戸浜海岸に移住して参りました。



戸浜海岸に移住して参りました。移住当初より三浦市の自然環境の素晴らしさを経験し、

様々なボランティア活動に参加して地元の方と繋がりが出来ました。移住者だから知り得た経験と知識を活かして、

三浦市三戸浜の魅力と三浦市の野菜と海産物の魅力を三浦半島地域に在住在勤の方と三浦市を訪れる多くの観光客に伝えたいとの思いから創業しました。

#### ◆屋号の由来◆

仏教僧の「行基」の活動に影響を受け名づけました。

#### ◆当店のこだわり◆

国産ササニシキ100%

平日…8時～14時

○定休日…毎週月曜日

売り切れ次第終了となります。  
インスタグラムにてご案内させて頂いております。

[gyoki.s\\_mitobama](http://gyoki.s_mitobama)