



伝統の「かまど炊き」

日本一の朝ご飯を、 目指す！



2014年、春

ご飯が一段とおいしくなりました。

使い込んだ羽釜に「お米」と「中札内の美味しい水」と少量のお酒を入れて、
美味しく炊き上がるように「おまじない」。

午前6時、特設の竈で一気に炊き上げます。

これまでも、ご飯を竈で炊いてきました。

その経験と、技を活かして、これまで以上に美味しいご飯を炊きます。

美味しいご飯は「お新香」だけで、食べて「旨い！」と唸らせることができます。

北海道米「ななつぼし」。鮭屋さんでも使われ、つや・粘り・甘みのバランスが抜群で、
冷めてもおいしさが長持ちすると評価を得ています。

日本穀物検定協会が行っている食味試験で、南魚沼産のコシヒカリ、山形県のつや姫などと並んで「ななつぼし平成24年産米」が3年連続して特A(最高ランク)に選ばれました。食味試験のランクは、複数産地コシヒカリのブレンド米を基準米とし、これと試験対象産地品種を比較しておおむね同等のものを「A」、基準米よりも特に良好なものを「特A」、良好なものを「A」、やや劣るものを「B」、劣るものを「B'」として評価を行うそうです。

日本一の朝ご飯



美味しく炊き上げたご飯
美味しいお新香と味噌汁
新鮮な美味しいおかず
明るく元気なスタッフの挨拶
心のこもったおもてなし
整理され気持ちの良い清潔な食堂
美味しいお茶
グッドタイミングでお客様にお出仕する
清潔なお茶碗

レストラン「ミュンヒハウゼン」



中札内
フェーリエンドルフ