

香港ドンドンドンキが日本のお米専門店を開店！ 精米したてのお米と出来たておにぎりを提供！

やすだせいまい ミラ プレイス

2022年6月24日(金)「安田精米 Mira Place2」オープン



パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス(以下、PPIH)グループの株式会社パン・パシフィック・リテールマネジメント(香港)(本社:香港、代表者:竹内三善)は、2019年7月にオープンした香港1号店「DON DON DONKI Mira Place2(ミラプレイス2)」店内に、2022年6月24日(金)に「安田精米 Mira Place2」をオープンしました。同店は、香港事業で初となる、精米したての新鮮なお米や玄米を販売する日本産のお米専門店です。お気軽に美味しいお米を味わっていただけるよう、ご注文をいただいてから握ったおにぎりも提供します。

日本の米は香港のお客さまから高評価！

精米して間もないお米は水分が多く、旨みや甘み、粒感などのお米本来のポテンシャルを感じられます。一般的に香港で販売されている日本産のお米は、輸入前に精米されるため、お米本来の美味しさが損なわれていました。当社では、昨年自社精米所を香港に立ち上げ、精米したてのお米を提供できる体制を整えました。これらのお米で作ったおにぎりや寿司をDON DON DONKI および鮮選寿司で販売し、現地のお客さまから高い支持を得ています。

精米したてのお米はこんなにうまい！ 気軽にトライしたい方には出来たておにぎりがおすすめ

ご自宅でもお米本来の美味しさを存分に味わっていただけるよう、「安田精米」では精米したてのお米「北海道産ななつぼし」と玄米を販売します。さらにこれらのお米を使い、注文を受けてから握るおにぎりを7種類取りそろえます。おにぎりは、米の鮮度にこだわっただけでなく、お米を美味しく召し上がっていただける炊き方や握り方を独自に研究しました。お米のほかに、塩や海苔、水、具材も厳選したものを使用し、「安田精米」でしか召し上がれない特別メニューを提供します。まずはおにぎりで、新鮮なお米の美味しさをご体験ください！



「安田精米」に込めた思い

「安心・安全」という意味を持つ「安」には、原材料の高品質さや安全性を感じていただきたいという思いが詰まっています。

■店舗概要

名称:「安田精米 Mira Place2」
営業時間:8:00~22:00(最終オーダー受付 21:30) ※変更となる場合がございます。
所在地:B1 floor, Mira Place2,118-130 Nathan Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon Hong Kong
交通:公共機関/地下鉄 MTR Tsuen Wan Line「Tsim Sha Tsui」駅から徒歩3分。
開店日:2022年6月24日(金)11:00(香港時間)
駐車台数:100台(施設共有)

■日本の農畜水産物の海外販路拡大に向けた取り組み(PPIC)は[こちら](#)。

■PPIHグループの海外における店舗数は[こちら](#)。

■一般の方のお問合せ先株式会社ドン・キホーテ

HP<<https://www.donki.com>>の「ご意見・お問い合わせ」フォームをご利用ください。



安田精米
YASUDA SEIMAI