



台湾 DON DON DONKI の日本のお米専門店！ 精米したての新潟県コシヒカリと出来たておにぎりを提供！

2022年7月7日(木)「やすだ精米 忠孝新生」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)グループの台湾パン・パシフィック・リテールマネジメント(本社:台湾、代表者:竹内三善)は、2022年1月にオープンした台湾2号店「DON DON DONKI 忠孝新生(ちゅうこうしんせい)」店内に、2022年7月7日(木)に「やすだ精米 忠孝新生」をオープンします。同店は、台湾事業で初となる、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、具だくさんのおにぎりも提供します。

精米したてのお米ならではの旨味と甘味を感じて！ 精米方法はお好みに合わせてカスタマイズ！

台湾のDON DON DONKIでは、もちもち感・粘り・甘みの強さが特徴的な日本のお米を使った、自家製造のおにぎりが大人気です。この度オープンする「やすだ精米 忠孝新生」では、日本のお米をより一層美味しく召し上がっていただけるよう、精米したての新潟産コシヒカリを販売します。栄養豊富な3分精米や、玄米初心者でも召し上がりやすく調理しやすい7分精米、そして米のポテンシャルを引き出す白米など、お好みの精米方法をカスタマイズでお選びいただけます。

精米して間もないお米は水分量が多く、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。一般的に台湾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、この度、精米機をDON DON DONKI 忠孝新生店内に導入し、精米したてのお米を提供できる体制を整えました。

DON DON DONKI で大好評のおにぎりは、出来たて&特別メニューで品ぞろえ まずはおにぎりから試してみてください！

精米したてのお米を使ったおにぎりは、注文を受けてから握るため、いつでも出来たてが召し上がれます。帆立バター醤油や、いくらサーモンなどのやすだ精米限定メニューを8種類取りそろえ、米の鮮度だけではなく、炊き方や握り方にもこだわります。満足感を味わっていただける、特大サイズの具と共にお楽しみください！



鶏照焼マヨ



いくらサーモン



ゆかり



うなぎ



玉子焼き



帆立バター醤油



鯖塩焼



豚生姜焼

■店舗概要

名 称:「やすだ精米 忠孝新生」

営業時間:11:00~22:00(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:No. 55, Section 1, Bade Rd, Zhongzheng

交通:公共機関/「Bannan Line(板南線)」および「Zhonghe-Xinlu Line(中和新蘆線)」の「Zhongxiao Xinsheng(忠孝新生)」駅より徒歩約5分。

開店日:2022年7月7日(木)11:00(台湾時間)

駐車台数:388台(施設共有)

駐輪台数:169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。やすだ精米
YASUDA SEIMAI