

お米がちがう。IIDE のおにぎり。



飯豊産「つや姫」使用。
お米の甘みと粒立ちが
違います。

生産者認定を受けた農家しか栽培できない高級ブランド米「つや姫」。IIDEでは、炊きあがり艶やかな飯豊町産「つや姫」を**毎日店内で精米**し、ふっくらと炊き上げます。甘み・粘りのバランスがよい「つや姫」は、どんな具材とも相性抜群。

IIDEの
おにぎり
メニュー

塩むすび／米沢牛しぐれ煮／佃煮昆布(緑健農園 つぼ漬)／おかか／ツナマヨ／
焼たらこ／紀州南高梅／北海道産 紅鮭／明太子／南蛮味噌／すじこ ※季節により異なります。

有明海産の海苔、
飯豊町産の米沢牛など
具材にこだわり。

看板メニューの米沢牛しぐれ煮をはじめ、お米に合う具材を厳選しました。おにぎりの味をまとめる海苔には、美味しさに定評のある有明海産を使用。これまでのおにぎりの常識を覆す逸品をご賞味ください。



米沢牛しぐれ煮

イートインコーナーあり!

手づくりのお惣菜も日替りでご用意!

飯豊の空と水と土と人が育てた
お米はごちそうです。



飯豊米は、肥沃な大地と飯豊山から流れる白川の水で栽培された美味しいお米です。飯豊町は寒暖差が大きく、豪雪な土地に特別有機肥料を施し減農薬で作った飯豊米は自慢の逸品です。毎日の食卓にも贈り物にも喜ばれます。

町内唯一の酒蔵の日本酒は飯豊連峰の
軟水で仕込み、雪室で貯蔵!



飯豊町唯一の酒蔵「若乃井酒造」が手がける地酒は、飯豊山の雪解け水が伏流水として湧き出した清水を仕込み水に用い、清冽な味わいが特徴です。天然雪を使った貯蔵施設「雪室」で低温貯蔵する等こだわりの味わいをお楽しみください。

その他、店内では物産を多数取り揃えています。