



日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 12 2013年7月10日更新

株式会社ミツハシを レポートしました

品質管理を徹底した
美味しい「無洗米シリーズ」で
第4期セレクションに輝く

「おいしい生活(くらし)、あなたと共に。」を経営理念に、自分たちが食べたくなる安全・安心で美味しい製品づくりを追求する株式会社ミツハシ。第4期「食の3重丸セレクション」では、無洗米シリーズの5品が受賞しました。その無洗米へのこだわりについて総合企画部の外山さんに伺いました。



(株)ミツハシ 精米事業本部 総合企画部 外山幸一さん

株式会社ミツハシ 概要

住所：神奈川県横浜市金沢区幸浦2-25

TEL：045-784-3284

URL：<http://www.3284rice.com>

第4期受賞製品

- ・ 無洗米秋田あきたこまち
- ・ 無洗米北海道ふっくりんこ
- ・ 無洗米岩手ひとめぼれ
- ・ 無洗米栃木なすのコシヒカリ
- ・ 無洗米新潟コシヒカリ

» 製品について詳しくはこちら

安全・安心なお米づくりを徹底

昭和36(1951)年、創業者三橋幸次郎氏が横浜市で創業して以来、美味しさと安全・安心な製品にこだわり続ける株式会社ミツハシ。現在では「コメの一貫メーカー」として、お米の生産・販売を手がける精米事業と、おにぎり・赤飯などの加工食品を生産する炊飯事業を有し、原料の仕入れから精米、加工、出荷、販売まで一貫して取り組んでいます。



同社の精米工場ではAIBフードセーフティ(GMP)指導・監査システム※を導入し、原料の受入れから出荷までの全ての工程において品質管理を徹底。工場内では空気搬送システムを導入し、コメ溜りやヌカ溜りの発生、異品種や異物の混入を防いでいます。

また、外山さんは、「お客さまからの要望を取り入れた製品を産地の農家と協力して開発したり、産地と一緒に新しいお米を販売店に提案するなど、お客さまと産地農家をつなぐメーカーとしての役割を積極的に果たしていきたいと考えています」と話します。

※「AIBフードセーフティ(GMP)指導・監査システム」とは、食品施設や食品関連施設の食品安全環境を整えるために、「AIB(米国製パン研究所)」が確立したシステムです。

BG製法で美味しい無洗米を生産

同社は食料自給率向上を目指す「フードアクションニッポン」に参加しており、その一環として「食の3重丸セレクション」に第1期から応募。今回受賞した製品は「無洗米シリーズ」の無洗米秋田あきたこまち、無洗米北海道ふっくりんこ、無洗米岩手ひとめぼれ、無洗米栃木なすのコシヒカリ、無洗米新潟コシヒカリの5品で、それぞれの地域の特色を活かした美味しいお米に仕上がっています。

「無洗米を食べたことのないお客さまも、実際に召し上がっていただくと美味しいことがわかっていただけます。また、河川の汚染の原因になる米のとぎ汁が出ず、家事の時間短縮や手荒れ防止につながるというメリットがあります」と外山さん。特に同社の無洗米は、精米した後に表面に残った肌ヌカを天然の粘着ヌカで剥がし取るBG(ブラン・グラインド)製法で生産。家庭でも工場でもとぎ汁を出さないで、環境にやさしく、旨味層が損なわれずに、ふっくらとしたご飯が炊きあがるそうです。



「一般のお米では肌ヌカを洗って落としますが、BG製法でつ

くった無洗米は初めから付着していないので、同じ5kgでも一般のお米より少し量が多いんです」と、お得さも強調。「今回の受賞に際して社内的に評価も高まっており、今後についても産地の農家や販売店と協力し、一体となって無洗米に力を入れていきたい」と語る外山さん。無洗米の魅力を若い主婦の方々にPRし、現在、約30%の販売比率を50%に引き上げたいと意気込んでおられます。