



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 18 2014年2月19日更新

株式会社きむら食品を レポートしました

栄養たっぷりの発芽玄米のおもちと
有機認証を受けたこがねもちが
第4期セレクションを受賞しました

健康にも環境にもやさしいおもちを追い求めてきた株式会社きむら食品。発芽玄米の栄養が詰まった「うさぎ発芽玄米もち」と、有機米を使用した「うさぎ有機こがねもち」が、第4期「食の3重丸セレクション」を受賞しました。小学校などの食育の派遣講師として、おもちの魅力や食事の大切さを伝える、企画開発部の早見さんにお話を伺いました。



株式会社きむら食品 企画開発部 早見公仁さん

株式会社きむら食品 概要

住所：新潟県燕市吉田東栄町14-33

TEL：0256-93-3241

URL：<http://www.kimura-foods.co.jp>

第4期受賞製品

- ・ うさぎ発芽玄米もち
- ・ うさぎ有機こがねもち

» 製品について詳しくはこちら

農家と心をつなげてつくる、美味しく安全なおもち

日本屈指の米どころである新潟県に本社を持つ、昭和29年創業の株式会社きむら食品。当初は白玉粉の製造販売を行っていましたが、地元の農産物の良さを活かしたいと、昭和30年代からはおもちの製造を開始。今ではおもちが主力製品となっています。昭和39年には、それまでにはなかった包装もちを製品化。このパッケージと加熱殺菌技術で、防腐剤を使わないおもちを完成させ、特許を取りました。

こうした「健康にいいものを」という同社の想いは脈々と続き、今では原料のほとんどを契約農家から仕入れた特別栽培米

に絞っています。「特別栽培米は農薬や化学肥料の使用を抑えた安全なお米です。農家の皆さんには非常に努力を強いることとなりますが、それでも当社と想いを共有できるつくり手の方たちと一丸となって、美味しく安全なおもちづくりに取り組んでいます」と早見さん。生産者との絆を深め、双方の想いを一つにするために、毎年若手社員が中心となって田んぼを訪れ、草取りのお手伝いを行っているそうです。



自社で発芽させた玄米だから、美味しさも栄養もそのまま

セレクションを受賞した製品のひとつ「うさぎ発芽玄米もち」は、特別栽培米ヒメノモチの発芽玄米を原料にした杣つきもちです。発芽玄米独特の甘みやプチプチとした食感が楽しめます。また焼いたときの玄米らしい香ばしさも格別。「自社で発芽させた玄米を使うので、新鮮なまま、栄養も美味しさも損なうことなく、いいおもちに仕上がります」と早見さん。健康志向の方たちにも人気があるとのこと。「うさぎ有機こがねもち」は、新潟が誇るもち米の最高峰、有機栽培のもち米「こがねもち」を使用。よく伸びてコシがしっかりとあり、それでいてなめらかな舌触りです。しかもJAS有機認定工場で、徹底した管理のもと製造。有機認証を受けた、安心・安全な製品です。



最後に、同社の展望を語ってくれました。「今後は全国各地の上質な特別栽培米を集め、産地に焦点をあてた製品をシリーズ化していこうと考えています。そうすることで、それぞれの産地のPRIにもつなげていきたいと思っています」

ここがPOINT



株式会社きむら食品のおもちの特徴は、そのなめらかさ。口に入れた時のつややかな舌触りは、食べる人を優しい気持ちにします。このなめらかさを出すために、原料の吟味はもとより、もちをつく工程で最適な回数を試行錯誤するなどの研究が重ねられてきました。安全で美味しいものを食べてもらいたいという、同社の優しい想いが込められています。