

企業情報

企業名	有限会社原田米店	工場等写真	
企業名(英字)	haradakometen		
代表者名	代表取締役 原田匠		
住所	鹿児島県薩摩川内市樋脇町市比野2454-1		
担当者名	原田匠		
担当者名(ローマ字)	takumi harada	担当者顔写真	
email	haradakometen@aioros.ocn.ne.jp		
TEL	0996-38-0054		
FAX	0996-38-2266		
ホームページURL	http://kome-ten.seesaa.net/		
認証等	HACCP ISO 有機JAS		
年間売上高	15,000万円(年)		
従業員数	6名		

希望する取引	直接・間接両方可
外国語メール対応	日本語
外国語ラベル作成	英語可
取引中の相手国輸入卸業者	なし

企業紹介	<p>原田米店は、五ツ星お米マイスター、お米ソムリエ 米食味鑑定士のいるお米店です。 お米マイスターは、日本米穀小売商業組合連合会が主宰する、お米に関する専門職経験がある人のみに受験資格がある、いわばお米の博士号とも言える資格で原田米店では、搗精責任者の原田匠が最高位の五ツ星の認定を受けております。</p> <p>お米ソムリエ 米・食味鑑定士は、米・食味分析鑑定コンクール国際大会を主催する米・食味鑑定協会が、お米の「食味」「品質」「栽培法」を鑑定し、本当に美味しいお米、本当に安全なお米を見分け、お米の品質を格付するにふさわしい人材の育成を目指し認定している資格で原田米店では、搗精責任者の原田匠が鹿児島県では唯一所得しております。</p> <p>また、農林水産大臣よりお米の品位等検査を行う登録検査機関として原田米店は認定を受けており、お米の品位等検査を実際に行う農産物検査員(国家資格)の資格を搗精責任者の原田匠が取得しております。</p> <p>原田米店では、お米に対する専門的な知識や技能を活かしながら、安心・安全で美味しいお米をお客様にお届けしております。</p> <p>※(有)原田米店のお米は残留農薬分析をクリアしております。 農薬200項目について残留農薬分析を株式会社シー・アール・シーに依頼し、検査検体を倉庫内からランダムに抽出したものを検査し、結果は全て「不検出」でした。 ※(有)原田米店では、従業員全員の検便検査を毎月実施しております。</p>
製造工程	<p>■ 製造工程</p> <p>①原料入荷→②混米→③選穀機(玄米の中から、石や、わら、害虫、ゴミ等の異物を除去)→④精米機→⑤クルソン吸引式エア搬送装置(お米より軽い異物を除去)→⑥ふるい選別機(砕けたお米や、ヌカの塊等の異物を除去)→⑦クルソン吸引式エア搬送装置(お米より軽い異物を除去)⑧色彩識別機(白米の中から、変色したお米や異物を除去)→⑨クルソン吸引式エア搬送装置(お米より軽い異物を除去)→⑩計量→⑪目視検査→⑫袋詰め→⑬電子チャージ→⑭出荷</p> <p>※当店の製造工程では、従来式のバケット昇降機を排除し、吸引式エア搬送装置(エコライス製法)を採用しております。</p> <p>「吸引式エア搬送装置(エコライス製法)を製造工程に採用することによって、碎米の発生、装置内部での残粒、虫の発生が無くなり、白米付着ヌカを分離・除去、穀温を冷却し、白米の劣化を抑えます。」</p>

商品規格

商品名	鹿児島県産 健康村ひのひかり	商品サイズ	
商品名(英字)	kagosimakennsannkennkoumurahinohikari	縦(cm)	33cm
内容量	2kg	横(cm)	24cm
1ケースあたり入数	2kg×15	高さ(cm)	3.5cm
最低納品ケース数(最小ロット)	2kg×15	重量(g)	2,002g
販売時期	年中	ケースサイズ	
保存方法	冷暗所	縦(cm)	46cm
開封後保存方法	冷暗所	横(cm)	32cm
賞味期限	180日	高さ(cm)	19.5cm
消費期限	180日	重量(g)	2,050g
JANコード	4 582243 600019	アレルギー	
容器材質	袋	サンプル無償提供可能量	2kg(50レストラン)
パッケージ材質	和紙・ポリエステル・ポリエチレン	おいしい時期	年中(特に10月11月)
CROSS FOODS価格(税抜)	16500円/ロット	供給可能量	1,500袋
		在庫量	2,000袋
遺伝子組み換え原料の有無	無	注文後国内出荷までの日数	1週間
MSG(グルタミン酸ナトリウム)の有無	無	記載事項有効期限	2016/10/22
原産地証明 自社で取得	できる	成分分析	済
放射能検査	未	残留農薬検査	済

原材料と配合比率

成分分析

原材料	原産地	配合比率	成分	量	測定方法
米	鹿児島県	100%	エネルギー量	168kcal	重量換算
			脂肪	0.3g	重量換算
			飽和脂肪		
			炭水化物	37.1g	重量換算
			糖類		
			たんぱく質	2.5g	重量換算
			塩分		

<全体>

<拡大>

商品写真



商品説明

<p>「誰が食べる？」 (ターゲット)</p>	<p>日本食を好む女性やシニア層をターゲット</p>
<p>食べる場面</p>	<p>毎食ごとに食べる時間を選ばず、ヘルシーな日本食の主役となります。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>鹿児島県産のヒノヒカリはハッキリとした粒と粘りが特徴です。 特に収穫直後はこの特徴が際立っていますのでこの時期(10月～12月)の鹿児島県産ヒノヒカリは絶品です。 私ども「原田米店」は、ホタル飛ぶ美しい水と緑豊かな山々に三方を囲まれ八重連峰の望める米どころ薩摩川内市(旧薩摩郡樋脇町)にて創業以来一筋に米穀業を営んでおります。 「元気な地域」が「活力ある農業」を支え、「元気な農業」が「活力ある地域」を養うという関係を目指し、契約農家20戸と地域の農業組合法人が育てた鹿児島県のお米をお客様へ提供しております。 また、『農産物検査委員・五ツ星お米マイスター・お米ソムリエ 米 食味鑑定士・炊飯コンサルタント』のいるお店として、日本古来の優れた食文化、お米文化を見つめ直し、ごはん食を中心とした健康的な食生活と“ごはん”の美味しさ、素晴らしさを多くの食卓にお届けし、未来へと受け継いでゆきたいと考えております。 私どもの地域では、集落営農を目的とした農事組合法人と個人農家が協力しあい地域ぐるみで先祖代々受け継いできた田んぼを管理し、お米を育てています。</p> <p>■ 契約農家 化学肥料・薬剤の使用を最小限に抑え、EMIぼかしを使った土壌改良や米ヌカでの除草、木酢液での病害虫除去など安心安全のお米作りに取り組んでいます。</p>
<p>日本国内での一般的な調理法</p>	<p>米飯・おにぎり・お寿司・炊込みご飯・お茶漬け・おかゆ・チャーハン・ピラフ</p>
<p>海外での調理法・用途(推定)</p>	<p>米飯・おにぎり・お寿司・炊込みご飯・お茶漬け・おかゆ・チャーハン・ピラフ</p>
<p>その他特記事項</p>	