

木村良全米販理事より
来賓の挨拶を頂いた



産省食料産業局食品製造課食品品質管理普及課の三浦友聡課長補佐、橋本洋子同課HACCP調整係長、一般財団法人日本穀物検定協会から石原清史業務執行理事、舟生潔業務部長補佐、武田勉関東支部支部長、木戸口同支部業務部長、溝口同支部業務課長、JA全農から金森正幸米穀部次長、藤井暁米穀部主食課長、足立洋子調査役、木村良全米販理事、日本べんとう振興協会から嵯峨哲夫専務、日本総菜協会から藤本吉紀専務理事・富山同協会参与、夏目廣日本べんとうサービス協会専務、中島全国穀類工業協同組合専務、

閉会の挨拶を行った当協
会の千田法久副会長



米の需給調整に飼料用米が使われているのでは」という疑問を持たせたやり方は一考すべきだ。流通としても美需者と産地を繋ぎ、需給調整していく役割がある。実需者の皆様のメニュー開発の応援もしつつ需要拡大という



公益社団法人 日本炊飯協会 県別会員一覧表 平成30年3月12日現在

Table with 4 columns: 北海道, 東北, 関東, 中部, 近畿, 中国, 四国, 九州, 海外. Lists member companies by region.

炊飯はサタケにおまかせください。 (株)サタケ logo and address information.

んライスの浦本泰治専務が「カルローズ米と国産米のご飯試験販売結果報告」を行った。(詳細は3面参照)

総会・説明会に続いて行われた新年賀詞交歓会では、農林水産省・会員、米穀流通関係団体ら約140名が出席した。

来賓には、農林水産省食料産業局食品製造課食品品質管理普及課の三浦友聡課長補佐、橋本洋子同課HACCP調整係長、一般財団法人日本穀物検定協会から石原清史業務執行理事、舟生潔業務部長補佐、武田勉関東支部支部長、木戸口同支部業務部長、溝口同支部業務課長、JA全農から金森正幸米穀部次長、藤井暁米穀部主食課長、足立洋子調査役、木村良全米販理事、日本べんとう振興協会から嵯峨哲夫専務、日本総菜協会から藤本吉紀専務理事・富山同協会参与、夏目廣日本べんとうサービス協会専務、中島全国穀類工業協同組合専務、

乾杯の挨拶を行った当協会の岩永眞佐子理事



目標を共に掲げながら活動していきたい。30年産がコメ政策のターニングポイントだ。これからも手を携えていきたい」と述べた。

岩永眞佐子理事(株)太平洋企画代表取締役社長)による挨拶で協会の歴史を振り返りつつ乾杯の発声で懇親を深めた。

閉会の挨拶は当協会副会長の千田法久副会長(株)ジャンボリア代表取締役社長)が行い「平成30年は米政策が転換される年であり大いに期待している。生産調整に頼らない生産者が自ら決めた生産方式に切り替えていく。私たちに必要なのは消費者・実需者に支持される商品づくりだ。今年には『第四次産業革命』とも言われ、『IoT』『AI』などによりIT化の進展が目覚ましい。米国シアトルでは無人スーパー『AMAZON GO』も出現した。我々も物流・インフラ面はIT化を進めながらお客様に支持される商品をつくり作り、生産・流通・実需・消費者が本心に喜んでいただける仕組みづくりをしていきたい」と述べ、会員各社の繁栄と出席者の一層の活躍を祈念し出席者一同で一本締めを行った。

費者・実需者に支持される商品づくりだ。今年には『第四次産業革命』とも言われ、『IoT』『AI』などによりIT化の進展が目覚ましい。米国シアトルでは無人スーパー『AMAZON GO』も出現した。我々も物流・インフラ面はIT化を進めながらお客様に支持される商品をつくり作り、生産・流通・実需・消費者が本心に喜んでいただける仕組みづくりをしていきたい」と述べ、会員各社の繁栄と出席者の一層の活躍を祈念し出席者一同で一本締めを行った。

平成30年度事業計画 平成30年1月24日. 1) 「炊飯事業の衛生管理の高度化」, 2) 「ごはんソムリエ認定事業」, 3) 「広聴・広報事業等」, 4) 「災害時の物資援助及び補助制度により、緊急援助対応を促進する」, 5) 「食品衛生推進事業」, 6) 「米飯品価格付認定事業<ごはんランキング>」, 7) 「新規会員の勧誘」, 8) 「専門委員会の活動」.

加圧式IH炊飯ライン, 加圧式ガス炊飯ライン. 品質管理を担う検査・測定機器. 炊飯量計, 硬さ・粘り計, 穀粒判別器, DNA検査装置. 株式会社サタケ logo and address information.

講演会

カルローズ米と国産米のご飯試験販売結果報告

株ヒライホールディングス 代表取締役社長 平井浩一郎
株とんどんライス 専務取締役 浦本 泰治



株ヒライホールディングス 代表取締役社長 平井氏



株とんどんライス専務取締役 浦本氏



講演会の様子

カルローズ米導入の検討

目的
・従来は検討したことがなかったが、カルローズ米は、昨年、日本炊飯協会が実施した白飯、酢飯の食味官能評価では、国産米と遜色ないとの結果が出ており、高騰した国産米に替えて値ごろ感のあるカルローズ米を使用したご飯がお客様に受け入れられるかテスト

し、お客様に選択して頂く機会を提供することには必要ではないかと考えた。

米価格高騰の情勢(カルローズ米導入を検討した背景)

・地元産の食材をできる限り使う取り組みを行っているが、値ごろ感のある価格での提供も会社の使命で、国産米の価格高騰を受けた値上げはできる限り抑えたいところである。しかしながら米の価格はすでに3年連続毎年10〜15%アップしており、今回やむを得ず、ご飯メニューの価格を改訂した。だが、米価アップの流れは、来年も続く恐れがある。

調査を行うに際し留意した点と、今後のテスト販売の取り組みについて

①ヒライの拠点である熊本県は全国でも有数の農業県であり、お客様、農業関係者、取引先との信用失墜、風評被害等リスクも非常に大きい。でもやらなければまた、やり続けなければ今の米の状況は変わらないという食のインフラ、ライフラインとしての使命感をもって取り組んだ。

②現時点での調査では

正直、売れない。成功事例の発表でなく、あくまでも取り組みの進捗報告です。

米価格高騰の情勢(カルローズ米導入を検討した背景)

・地元産の食材をできる限り使う取り組みを行っているが、値ごろ感のある価格での提供も会社の使命で、国産米の価格高騰を受けた値上げはできる限り抑えたいところである。しかしながら米の価格はすでに3年連続毎年10〜15%アップしており、今回やむを得ず、ご飯メニューの価格を改訂した。だが、米価アップの流れは、来年も続く恐れがある。

・20代以下の評価は営業・製造問わずほぼ同等だが、年齢が高いと「ひのひかり」を良いとする人が多い。

調査(嗜好、テスト販売) (2017年10/10より開始)

・社内で白飯比較での嗜好調査(10/10営業会議124名、10/18生産会議65名)

・店舗で比較テスト販売調査
第1弾 並列白飯H 100g 11/15〜23(67店舗)
第2弾 並列白飯H 10t販売 価格差20円/100g 12/1〜11(18(65店舗))
第3弾 さまざまなメニュー(ブレンド米含む)で販売 1/16〜(1店舗で進行中)

・最初の嗜好テスト販売の取り組みとして、店舗炊飯で実施。
・現状使用している「九州産ひのひかり

・20代以下の評価は営業・製造問わずほぼ同等だが、年齢が高いと「ひのひかり」を良いとする人が多い。

社内嗜好テスト結果

・20代以下の評価は営業・製造問わずほぼ同等だが、年齢が高いと「ひのひかり」を良いとする人が多い。

(100%)と「カルローズ米」との比較で嗜好テスト実施。

炊飯レシピ、マニュアル作成にあたり、日本炊飯協会の指導を受ける。

社内嗜好テスト結果

・10円から20円に価格差を付けても、売上げは伸びなかった。

・今回のカルローズ米をアピールした売り方ではお客様の抵抗感がまだ大きいことがわかった。

・第3弾のテスト販売は、店頭で通常行っている米産地の掲示による販売方法を取ることにした。

・10円から20円に価格差を付けても、売上げは伸びなかった。

Hot白飯 並列テスト販売(国産米、カルローズ米)結果

・10円から20円に価格差を付けても、売上げは伸びなかった。

1. ヒライグループ概要説明

ヒライグループ会社概要説明	
グループ会社(平成29年12月現在)	従業員数: 約 3,000人
①株 ヒライホールディングス	売上: 24,000 百万円
②株 ヒライ	経常利益: 1,900 百万円
③株 とんどんライス	利益率: 7.9%
④株 サン・トップ運輸	(平成28年6月〜平成29年5月までの実績)
⑤株 ワイドリサーチ	
⑥株 サン・ミールサプライ	
⑦株 ヒライ給食宅配サービス	
⑧株 九州フードサービス	
⑨株 九州人材派遣サービス	

株ヒライ会社概要	
地域別店舗数	売上実績
熊本→109	C K商品→5,038 百万円
福岡→25	店舗調理→8,090 百万円
大分→9	他社商品→2,643 百万円
佐賀→3	(平成28年6月〜平成29年5月までの実績)
計146	

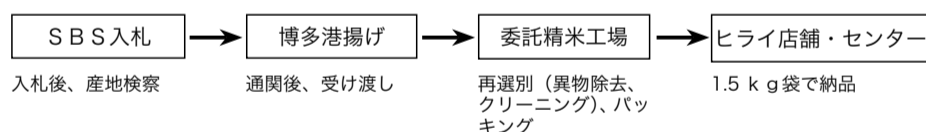


2. カルローズ米購入の流れと導入効果の予測

(ヒライでのアメリカ産カルローズ米購入数量)

年産	種類	SBS入札	購入量	博多着
28	うるち精米中粒種	H29/3 第6回入札	200 t	H29/8 末
29	うるち精米中粒種	H29/11 第1回入札	100 t	H30/1 末

(店舗納品までの流れ)



	単価(円/kg)	使用量(t)	仕入額(千円)	炊飯倍率	出来高(t)	材料費(円/kg)
ひの	291	300	87,300	2.2	660	132
カル	196	300	58,000	2.4	720	81
			仕入金額減 -29,300		炊き上がり歩留り効果 60(t)	4,860(千円)

※カルローズ米導入原価低減効果 34,160(千円)

3. 精米検査分析比較

【形質分析】

使用原料名	水分	白度	着色粒	被害粒	粉状質粒	砕粒	着色粒	水浸割粒
平成28年九州産ひのひかり	13.9%	44.0%	0.0%	0.0%	5.9%	2.3%	0.0%	1
平成28年カルローズ米	13.5%	41.6%	0.0%	0.2%	5.4%	1.3%	0.0%	0

ケット社製: 水分計 PB 3111 白度計 C-600 穀粒判別器 RN-600

【成分分析】

使用原料名	品質評価値	タンパク	アミロース
平成28年九州産ひのひかり	72	6.3%	19.4%
平成28年カルローズ米	67	7.2%	18.4%

ケット社製: AN-820

4. 社内嗜好テスト結果(全体186名)

	平成28年九州産ひのひかり			平成28年カルローズ米		
	良い	やや良い	どちらでも	良い	やや良い	人数
10代	1	0	0	2	0	4
20代	8	14	10	3	11	46
30代	15	20	3	6	9	53
40代	15	9	5	8	4	41
50代	9	6	2	6	4	27
60代以上	4	4	0	4	3	15
合計	52	53	21	29	31	186

5. テスト販売結果

第1弾 価格差10円/100g

期間: 11/15〜11/23(9日間)
 販売店舗: ヒライRC店舗(熊本地区58店 福岡、佐賀地区9店)
 商品と価格: ・店舗グラム販売用 HOTライス(九州産ひのひかり 新米) 100g 60円売
 ・店舗グラム販売用 HOTライス(カルローズ米) 100g 50円売
 販売方法: パイキング販売コーナーにて保温ジャーを2個用意して併売。HOTで提供。セルフ販売でお客様が好きな量をバック詰め。

第2弾 価格差20円/100g

期間: 12/1〜1/18(49日間)
 販売店舗: ヒライRC店舗(熊本地区57店 福岡、佐賀地区8店)
 商品と価格: ・店舗グラム販売用 HOTライス(九州産ひのひかり 新米) 100g 70円売
 ・店舗グラム販売用 HOTライス(カルローズ米) 100g 50円売
 販売方法: 第1弾テスト販売と同様

並列販売	第1弾 価格差10円/100g			第2弾 価格差20円/100g		
	kg	比率	金額(千円)	kg	比率	金額(千円)
平成28年九州産ひのひかり	2,739	93.4%	1,643	14,900	94.7%	10,430
平成28年カルローズ米	192	6.6%	96	834	5.3%	417
計	2,931		1,739			10,847



店頭でのカルローズ米テスト販売の様子

—みなさんこんにちは—
株式会社クッキングセンター佐賀

〒849-0902 佐賀県佐賀市久保泉町大字上和泉1191-20 代表者: 古城文昭
 電話: 0952-71-8181 創業開始: 平成20年11月
 営業品目: 事業所向け日配弁当、学校給食、事業所委託食堂

会員だより

た昼食を365日提供
 しています。
 学校給食事業で
 は佐賀市内、武雄
 市内の20の小学校
 中学校の米飯給食
 を受託しており、
 安心・安全に細心
 の注意を払って、
 地元のお米を使用
 したおいしいご飯
 を提供していま
 す。学校給食に関
 係する従業員は、
 各学校の生徒さん
 からの感謝のお便
 りをいただくのが
 励みとなっております。

今後安全でお
 いしいご飯を提供
 するため、現在、日
 本炊飯協会様のご
 指導の下「炊飯P
 RP認証制度」に
 よる認証の取得を
 目指して業務改善
 に取り組んでいま
 す。

また、弊社は積
 極的に障害者雇用
 に取り組み、A型
 事業所に委託して
 食器洗浄作業で30
 名の雇用を確保し
 ております。また、
 今後も障害者雇用
 を拡大する方針で
 す。

これからも、従
 業員一丸となって
 地域の皆様に安



日配米飯・学校米飯
 の盛付けの様子



炊飯室



工場全景

—みなさんこんにちは—
株式会社パールライス大分経済連

〒870-0844 大分県大分市大字古国府1220番地 代表取締役: 高橋佐太郎
 電話: 097-544-8011 創業開始: 平成元年6月23日
 営業品目: 玄米・精米・無洗米・大豆・一般食品・寿司飯・シャリ玉・
 巻寿司・いなり・豊後牛・カボス果汁・加工品
 従業員 22名パート職員数14名 年商 3.6億円

会員だより



工場外観

当社は、平成元年
 6月「株式会社 ニ
 ユーライフ大分」と
 して米穀小売事業
 を、平成4年6月に
 炊飯事業を開始し、
 平成12年3月に由布
 市庄内町に炊飯工場
 を新設・稼働させま
 した。そして、平成13
 年4月大分県経済連
 から卸売の業務を機
 能移管し「株式会社
 パールライス大分
 経済連」に社名変更
 し現在に至っており
 ます。

工場建設から一定年
 度経過し、老朽化が進
 行している部分もあり
 ますが、昨今の惣菜事
 業の市場環境の変化に
 対応すべく、大分県農
 業の発展に寄与する企
 業として「食の安全・安
 心」を第一に考え、炊飯
 HACCP取得に全社
 一丸となって取り組ん
 でいるところです。

白飯・寿司飯・シャ
 リ玉・いなり・巻寿司
 を大自然の恵みであ
 る大分県産米と、井
 戸からくみ上げた水
 を使用し、季節変化

これからも、日本炊
 飯協会様のご指導を賜
 りながらお客様ニーズ
 に沿った製品づくりに
 応えてまいります。



シャリ玉成型



ごはん小分け作業

—みなさんこんにちは—
株式会社米心石川

〒920-0364 石川県金沢市松島1丁目1番地 代表者: 柳生利裕
 電話: 076-240-57881 創業開始: 平成19年7月1日
 営業品目: 精米・玄米の販売、精米加工、食用油脂などの食品原材料卸売、
 ご飯・すし飯・すし加工品・弁当・おにぎり等の製造・販売
 従業員 241名うちパート従業員135名 年商 109億円

会員だより

米飯、サンドイッチ等のフィルム
 包材は、当社にご相談下さい。

- 朋和産業は、最初にテープカットの手巻きおにぎりを開発、上市しました。
- 朋和産業は米飯、サンドイッチのフィルム包材について、多くの工業所有権、意匠権をもっています。
- 朋和産業は、札幌、仙台、船橋、京都、福山、福岡、鹿児島に直接経営の拠点をもっています。

朋和産業株式会社
 〒274-8502 千葉県船橋市習志野4-16-12
 TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082

た、お客様へより安全
 安心な商品をお届けす
 るため、食品安全に関
 する国際規格「FSS
 C22000」を精米
 工場・炊飯工場ともに
 2018年3月末まで
 に取得予定です。米心
 石川はこれからも生産
 者とおお客様の架け橋と
 して進化し続けていき
 ます。



金沢駅内直営店
 「おこめキッチン」



炊飯工場
 「IH炊飯システム」



精米工場「多用用途搬送システム」