

# ごはんタイムス



発行所  
公益社団法人 日本炊飯協会  
〒171-0022 東京都豊島区南池袋3-18-31 フジビル1階  
TEL 03(3590)1589 FAX 03(3590)7498  
E-mail:suikankyoukai@rice-cook.com

編集・製作  
(株)日本出版制作センター  
〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-5 北沢ビル4F  
TEL 03(3234)6901 FAX 03(5210)7718



「炊飯HACCP認定ロゴ」  
～商標登録申請中～

<商標登録出願>  
商標：HACCP認定ロゴ(お米に顔の図形等含む)  
分類：第30類、第42類  
出願日：令和5年9月25日  
出願番号：商願2023-106475

## 新たに炊飯HACCP認定 ロゴマークを制定

前号でお知らせしておりますが、当協会は「炊飯HACCP認定基準」に沿って認定を行っております。  
本年9月に「炊飯HACCP認定ロゴ」の商標登録を申請しましたので、お知らせいたします。

さて、かねてより当協会では「炊飯HACCP認定ロゴ」の取扱いについてはルールがなく、使用者が独自にデザインしたものを自由に使用している状況となっております。また、その使用先のほとんどは名刺等であり、得意先へのPRなど

が主な目的となっており、現在の状況です。今回、当協会として新たな認定ロゴを作成し本年9月に商標登録の申請を行いました。登録完了は来年3月以降の予定です。認定ロゴは「炊飯HACCP」の取得を示すものとして、その取扱い

につきましましてはガイドラインを設定いたします。

「炊飯HACCP認定ロゴ」の取扱い等につきましては、登録完了後に改めて会員の皆様にご連絡いたしますが、新たな認定ロゴへの切り替えはご連絡後から随時進めたいと考えております。ご理解とご協力をお願い申し上げます。

ご不明な点がございましたら、(公社)日本炊飯協会までご連絡ください。

### 分かりやすく解説! HACCP コラム

#### 第1回

本年6月に失効となった「HACCP支援法」は、食品衛生管理レベル向上(HACCP普及)を第一の目的として、1998年に制定された法律であり、当協会は、国の指定認定機関として活動してまいりました。

食品衛生管理レベルの向上、HACCP認定取得等は、「中小企業」にとってハードルが高いことか

「炊飯HACCP認定」の取得をお考えの炊飯事業者に対して、コンサルティングは無料でHACCP認定取得のお手伝いをするサービスです。(会員・非会員を問わず、経費は交通費等の実費のみ)

当協会では、すでに125施設の「炊飯HACCP認定」を行っており、その経験を基に様々なアドバイスをしています。

業界団体のHACCP認定である「炊飯HACCP」は、炊飯業界のノウハウや優良な管理方法を蓄積して構築した最適な認定規格と言えます。

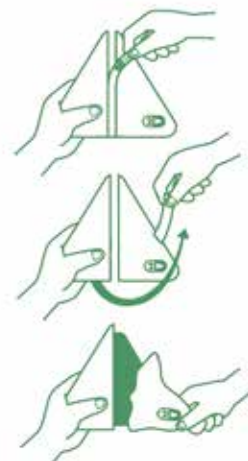
#### 【事務局だより】

#### ごはんソムリエ認定試験(次年度日程のご案内)

認定試験は、「ごはん及びお米に関する様々な知識、炊飯の科学や技術、ごはんの栄養、衛生管理に関する知識」を持ち、美味しいご飯を評価する為の「正しい官能検査の方法」を習得することを目的とするものです。毎年1回行ってきましたが、本年度はコロナ禍明けのためか、1週間で応募枠130名に達しました。そこで、次年度(2024年度)は、定員枠を増やすため、2回実施予定です。

日程：第20回 2024年7月25日(木)・26日(金)  
第21回 2025年3月11日(火)・12日(水)  
時間：1日目 9時～18時、2日目 9時～16時  
場所：飯田橋レインボービル(東京都新宿区市谷船河原町11)

### 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

120ラインを超える安心の実績

## 炊飯釜は新時代へ

京豊エンジニアリング株式会社は、  
業界のパイオニアとして米粒一つにこだわり品質のムラを徹底的に無くします。



京豊エンジニアリング株式会社  
〒612-8462 京都市伏見区中島秋ノ山町 133-3  
TEL: 075-612-0811 / FAX: 075-612-0821  
kyohoengineering.co.jp

**KYOHU**  
KYOHU ENGINEERING CO.,LTD.



全自動ガス単釜式炊飯システム



令和 5 年産米価情報 (JA 概算金、相対取引価格 (農水)) 一覧

5 年産米の概算金 (JA から米農家に提示した仮払金) は、9 月末にはほぼ出揃い、また 9 月に取引された相対取引価格が 10/17 に農水省から公表され、これらを一覧にまとめました。概算金、相対取引価格とも平均価格は、前年比 10% のアップとなりました。また、玄米 60kg 平均アップ額は、概算金 1,099 円、相対取引価格 1,442 円のアップです。玄米搗精の歩留まりは約 90% であり、精米換算では、相対取引価格 1,442 円のアップは、精米では 27 円/kg 相当となります。

<概算金>
米は、日本では基本的に年 1 回秋に収穫され、価格は大きくは年 1 回の変動となります。政府米があった時は、この価格が指標になっていましたが、現在では、概算金 (米収穫前に農家に対し提示される仮払金) が指標となっています。

<相対取引価格>
農水省が、売り手 (JA) と買い手 (米卸) から、毎月 1 か月間に取引した、県別銘柄ごとの価格と数量のヒヤリングを行い、翌月の 17 日前後に公表しています。米は秋に収穫されることから、9 月から翌年の 8 月までを年間データとして集計します。

2023.10.24 (公社) 日本炊飯協会集計

Table with columns: 産地, 銘柄, JA 概算金 (2023.9.25. 時点業界紙情報), 相対取引価格 (10/17 公表). Rows include various rice brands from Hokkaido to Gifu.

Table with columns: 産地, 銘柄, JA 概算金 (2023.9.25. 時点業界紙情報), 相対取引価格 (10/17 公表). Rows include various rice brands from Aichi to Kagoshima.

※各県の概算金 (仮払金) の 2 パターンの設定があります。(ご注意下さい)
①県設定の概算金から、JA 手数料等: 約 600 円を控除して生産者概算金として提示
JA 概算金 ≠ 生産者概算金
例: JA 概算金: 12,000 円 → 生産者概算金: 11,400 円
②本精算で JA 手数料等を設定し、JA 概算金をそのまま生産者概算金として提示
JA 概算金 = 生産者概算金

Advertisement for Satake rice cookers. Title: 高圧高温加熱炊飯による業界初の炊飯機. Features: しっかり粒感, 炊きムラ減少, 美味しさ維持. Includes images of the cookers and a bowl of rice.



### ◆全米販が令和5年産米の精米加工、輸送等にかかる諸経費の高騰、原料代高騰について理解を14団体に要請◆

全国米穀販売事業共済協同組合(以下全米販、木村良理事長)は、10月16日、令和5年産米の原料代、包装資材費、諸経費が高まっていることから取引先である当協会を含む量販店、中・外食事業者等の業界14団体に対し、米価高騰に対して理解を求める文書を発信した。

全米販では、令和5年産米の原料代(仕入価格)の高騰が続く中、包装資材等の原料価格、諸経費の変動状況に関する調査を行った。その結果、精米1kgあたりの増嵩幅は前年同月比で、「原料代」が25・5〜42・6円、「輸送費」が1・3〜1・7円、「電力代」が1・0〜1・3円、「包装容器代」が1・2〜1・6円、「人件費」が0・8〜1・2円となり、合計で精米1kgあたり29・8〜48・4円となった。

全米販では調査結果について、「令和5年産米は2年連続して生産量が抑制されたことで需給が引き締まり、原料代は値上がり傾向にある。生産コストも増加しているた

め、農協が農家に提示する概算金を上げていく」「輸送費は近年の物流改革、ドライバーの人件費上昇などにより上昇が続いている。燃料価格の高騰が止まらない。ガソリン価格が過去最高値を更新するなか、国の補助もどこまで延長されるか不透明な状況。『物流2024問題』の影響も今後の懸念材料」

「電力費は一昨年初頭から毎月連続値上がりしており、令和5年に入り若干値下がったが、今も高止まりが続いている。現状では値下がりする見通しはない」「包装容器代について、米袋の価格は主原料であるナフサの値動きにほぼ連動すると言われ、ここ数年急騰しており最近では落ち着いてきたようだが、高止まりしている状況」「人件費は、政府の賃上げ要請もあり、上げ幅は今後も拡大する見込み」「農産物である米はその作柄や品質に気候の影響を大きく受ける。記録的な猛暑で生育が進んだ令和5年産米には、高温障害の影響が表れており、精米

した際に透明感の無い白色が目立つ「粉状質粒」と呼ばれる米が多くなる産地で発生している。その結果、玄米の外観で格付けされる農産物検査においては1等米が少なく、2等米、3等米の発生が非常に多くなった。精米工程では見た目の悪い米は取り除くがこの作業に要する時間や電力、除去される低品位米の多さから例年に比べて精米コストが上昇している」と報告、改めて米価格高騰に対する理解を求めた。

【調査結果(詳細)】  
原料代：精米1kgあたり25・5〜42・6円  
輸送費：精米1kgあたり1・3〜1・7円  
電力代：精米1kgあたり1・0〜1・3円  
包装容器代：精米1kgあたり1・2〜1・6円  
人件費：精米1kgあたり0・8〜1・2円  
合計：精米1kgあたり29・8〜48・4円

令和5年産米は、2年連続して生産量が抑制されたことにより需給が引き締まり、値上がり傾向にありま



【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円

当な差異があるため一概には言えませんが、当組合調べによると、精米1kgあたりに換算して前年比+25・5〜42・6円程度になります。

輸送費：精米1kgあたり+1・26〜1・69円  
電力費：精米1kgあたり+1・02〜1・34円

産地から精米工場、精米工場から実需者懸念材料です。

送が必要になります。その輸送費は近年の物流改革、ドライバーの人件費上昇などにより上昇が続いています。そして燃料価格の高騰が止ま

りません。この輸送費の上昇、当組合調べによると、現状では精米1kgあたりには換算して前年比+1・26〜1・69円程度になります。ガソリン価格が過去最高値を更新するなか、国の補助もどこまで延長されるか不透明な状況です。また、「物流2024年問題」の影響も今後の懸念材料です。

【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円

【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円

【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円

【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円

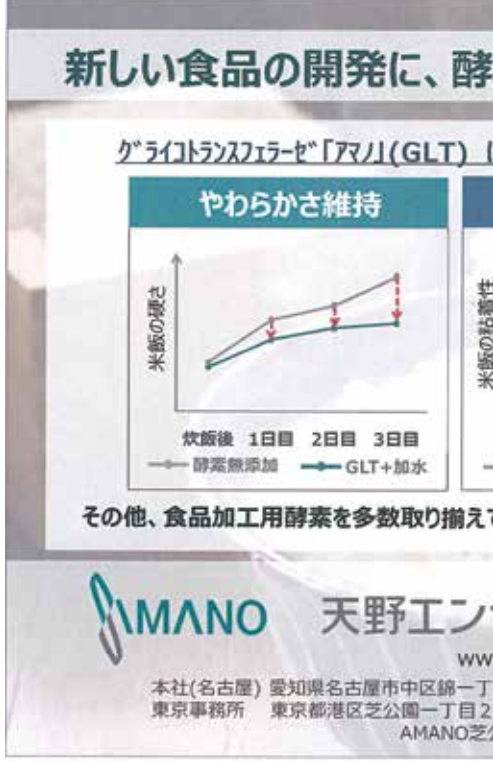
【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円

【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円

【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円

【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円

【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円



【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円

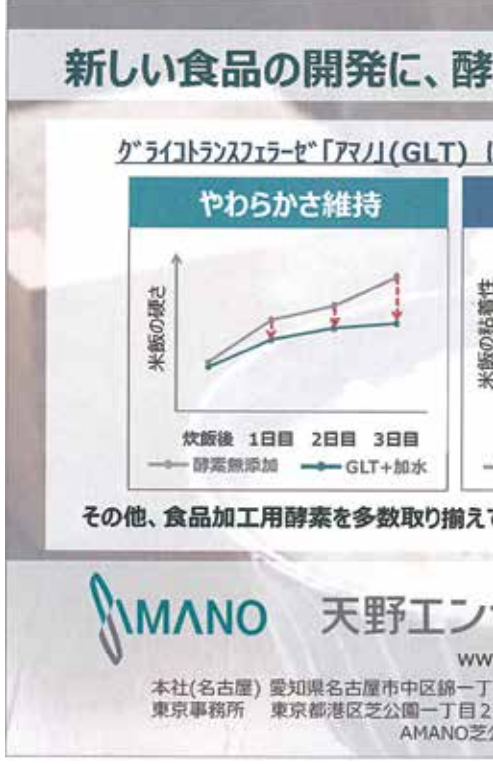
【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円

【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円

【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円

【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円

【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円



【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円

【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円

【調査結果(要旨)】  
令和5年産米原料代・諸経費が前年同月に比べ増嵩した幅(当組合調べ)  
原料代：精米1kgあたり 25.5〜42.6円  
輸送費：精米1kgあたり 1.3〜1.7円  
電力代：精米1kgあたり 1.0〜1.3円  
包装容器代：精米1kgあたり 1.2〜1.6円  
人件費：精米1kgあたり 0.8〜1.2円  
合計：精米1kgあたり 29.8〜48.4円

新しい食品の開発に、酵素でお手伝いします。

グライコシトランスフェラーゼ「アマノ(GLT)」による米飯の老化防止効果

やわらかさ維持 | 粘着性維持

炊飯後 1日目 2日目 3日目

酵素無添加 | GLT+加水

その他、食品加工用酵素を多数取り揃えております。お気軽にご相談ください。

AMANO 天野エンザイム株式会社

www.amano-enzyme.co.jp

本社(名古屋) 愛知県名古屋市中区錦一丁目2番7号 Tel: 052-211-3032  
東京事務所 東京都港区芝公園一丁目2番8号 Tel: 03-6452-8970  
AMANO芝公園ビル8階



—みなさんこんにちは—

# キューピー醸造 株式会社

東京都調布市仙川町2-5-7 仙川キューポート  
電話：03-5384-7670

**【事業内容】**  
 醸造酢、穀物酢、果  
 実酢の製造販売。漬  
 物、惣菜向け調味酢、  
 調味液の製造販売。  
 食品添加物(品質保  
 持用)などの製造販  
 売。食品用品質改良  
 剤の製造販売。肥料、  
 飼料の製造販売。発  
 酵調味料、粉末酢な  
 どの調味料、果汁な  
 どの食品原料素材の  
 販売。食品製造の管  
 理に関する技術、情  
 報の提供

**【いあこび】**  
 「Vinegar  
 へはピネガー(酢)  
 の使いこなしで塩分  
 を抑えることを提

案、そして農作物の  
 育成補助に役立つな  
 ど、限らないピネガ  
 ーの世界を拡げて参  
 ります。  
 私たちキューピー  
 醸造は、キューピー  
 マヨネーズの創始者  
 である中島重一郎の  
 ビネガーへの拘りか  
 ら生まれた会社(日  
 本で初の洋風酢シリ  
 ーズを発売)です。  
 そして今では様々な  
 お客様のご要望にお  
 応えし、加工、寿司、  
 惣菜、農業、外食企  
 業などへのお手強い  
 と積極的な研究開発  
 や商品開発に取り組  
 んでおります。世界

## 賛助会員だより

最古の調味料といわ  
 れるピネガー・人類  
 の健康や生活を支え  
 てきたピネガーが、  
 古来の伝統的製法と  
 当社独自の最先端技

術の両方を駆使  
 して、これから  
 も多くの皆さま  
 の生活に無くて  
 はならない存在  
 になることが、  
 私たちキューピー  
 醸造の願いで  
 す。



—みなさんこんにちは—

# タマノイ酢 株式会社 東京支店

〒169-0051東京都新宿区西早稲田3-13-4  
電話：03-3208-2321 FAX：03-3208-2314  
MAIL：tol@tamanoi.co.jp HP：http://tamanoi.co.jp  
営業担当 畑中崇臣

今から1600  
 年前、応神天皇の  
 頃、お酢は和泉の  
 国、堺の地に伝わ  
 りました。その流  
 れをくむタマノイ  
 酢は既に豊臣時代  
 にその称号を残し  
 ております。そし  
 て明治40年、タマ  
 ノイ酢を始め5つ  
 の蔵が集まり「大  
 阪造酢株式会社」  
 が誕生致しまし  
 た。以来100年  
 余、その称号は以  
 前の「タマノイ酢」  
 に戻り、今日を迎

諸説ありますが、  
 お酢は江戸時代に  
 は、酒よりも高価な  
 ものとして扱われ、  
 紀元前4世紀ヒポク  
 ラテスは、酢を薬と  
 して用いたと伝えら  
 れています。その蔵  
 で脈々と受け継がれ  
 てきた独自の酢酸菌  
 から産まれるお酢は  
 時代を超え広く、な  
 くてはならない「貴  
 重な存在」として位  
 置付けられて参りま  
 した。私達は単に価  
 値ある製品としてだ

けではなく、地域社  
 会消費者に、なくて  
 はならない存在であ  
 ることを志していま  
 す。  
 当社では、お客様  
 に安心して食べて頂  
 ける製品をお届けす  
 るために、品質管  
 理や衛生管理も徹  
 底しております。本  
 社工場は、2018  
 年に食品安全マネジ  
 メントシステムの国  
 際規格であるFSS  
 C22000の認証  
 を取得し、日々更な  
 る向上に努めていま  
 す。原材料へのこだ  
 わりを持ち、安心安  
 全なお酢づくりを継

## 賛助会員だより

続け、より多くのお  
 客様のご期待に応え  
 られるよう、更なる

努力を重ねて参  
 ります。



—みなさんこんにちは—

# 横井醸造工業 株式会社

東京都江東区新木場4-2-17 電話：03-3522-1111  
事業内容：食酢等調味料の製造及び販売  
HP：https://www.yokoi-vinegar.co.jp

「確かな品質おい  
 しい酢」をモットー  
 とし、お客様に信頼  
 される「安全・安心  
 な品質の製品」の提  
 供を通じて人々の食  
 生活と健康に貢献し  
 ます。  
 ヨコ井の醸造酢は  
 名代の老舗や数多く  
 の寿司店さんに永年  
 ご愛顧をいただき、  
 また多くの一流ホテ  
 ル、レストランのシ  
 エフや中華料理店の  
 プロ長などプロ中の  
 プロにご指定いただ  
 く本格派です。

また、当社は醸造  
 技術にもこだわりを  
 持ち国内でも珍しい  
 固体発酵法による黒  
 酢や長期熟成した原  
 料で醸造した赤酢な  
 どユニークな製品を  
 造る一方、原料厳選  
 の有機JAS醸造酢  
 やNON-GMO対

## 賛助会員だより

応酢、ハラル認証  
 の醸造酢や発酵調味  
 料も手掛けるなど高  
 品質な製品を生む高  
 い生産技術、製品開  
 発力のある酢の専門  
 メーカーです。



—みなさんこんにちは—

# 株式会社 Mizkan

東京都中央区新川1-22-15茅場町中埜ビル  
電話：03-3555-3552

当社は1804  
 年創業、まもなく  
 220周年を迎えま  
 す。長年に渡り皆さ  
 まと共に歩んで参り  
 ました。誠に有難う  
 ございます。  
 コロナの感染症拡  
 大防止の規制緩和か  
 ら生活者の活動の回  
 復が想定される一方  
 で、インフレの深刻  
 化など、生活者の購  
 買行動は新型コロナ  
 ウイルス感染拡大前  
 とは大きく変わって  
 きました。「健康」や「美  
 容」、「環境」への

関心は継続してい  
 くと思われませんが、生  
 活全般においてコス  
 トパフォーマンスや  
 タイムパフォーマンス  
 が重視されると思  
 われ、これらの生活  
 者のニーズを踏まえ  
 た「食」の提供価値  
 が多様化していま  
 す。弊社はそういつ  
 た環境変化に合わせ  
 てご提案し、また継  
 続して、その価値を  
 提供し続ける事を皆  
 さまと一緒になっ  
 て取り組んで参りま  
 す。よりご飯を美味

## 賛助会員だより

しく、寿司飯を更に  
 美味しくするために  
 炊飯支援、炊飯調味  
 液のご提案、すし酢  
 のご提案をさせてい  
 ただきます。昨今、  
 赤シヤリが売り場  
 も多く散見されるよ  
 うになりました。そ  
 ういったご要望に対  
 してもご支援、ご提  
 案を通じて皆さまの  
 お手伝いをさせてい  
 ただきます。是非、  
 弊社担当までお声  
 かけください。どうぞ  
 宜しくお願い致しま  
 す。

【お問い合わせ】  
 株式会社 Mizkan  
 東京都中央区新川1-22-15  
 茅場町中埜ビル  
 電話番号03-3555-3552

