

通販で無洗米シェアを一段と拡大か！

とき汁が出ないから環境に優しく、放事時間も短縮する一米穀類売りの㈱ハナノキ（愛知県北名古屋市）は、世の奥様方から圧倒支持を受けそうな「無洗米」を販売する。3年前から豪天市場などでトップ人気を維持し、通販販売比率と無洗米そのものの販売構成比を高めつつある。流通市場全体でも通販のポリュームが膨らむ状況にあり、06年開設の新潟工場（岐阜県）に新たに今年3月には新設の無洗米ラインを設置して需要増に応える。

『美味しい炊くには“うまみ層”残す水洗い』米には“うまみ層”というのがあるそうだ。これを洗い落としまってはご飯が美味しいくない。もみ殻やぬかのように“ある”というのではなく、肌ぬかなどを洗い落としたあの米肌そのものを指すようだ。

同じ米、水、釜を使うなら、美味しいご飯づくりはやはり「洗い」が決め手。難では肌ぬかなどが残るし、洗い過ぎても米のでんぶん質を洗い流してしまう。洗い流す直前の米質がその“うまみ層”だといつていい。

事業ベースで「無洗米」の品質の維持は容易でない。同じブランドでも生産地で米の質が違うし、ブランドだって一様でない。米の質はその日の温度、湿度で変わるとといい、その見極めの“呼吸”が決め手になる。

まさにその“呼吸”が『技術』であり、「これを感に頼るのでなく、データと統計で平準

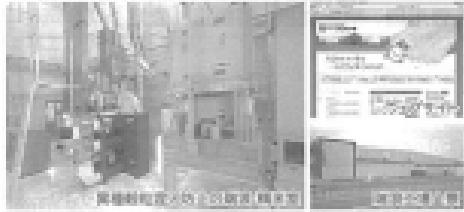
化させた」（治山真一郎副社長）のがハナノキの特色だ。

『ダイヤモンドで研磨して玄米無洗米を製造』洗いには、米ぬか、タビオカ（でんぶん）を使ったり、中にはヤスリで磨くという手法もあるそうだ。水洗いは、安定した水準の品質が得られる点ですぐれるという。

北名古屋工場には、ダイヤモンド研削を取り入れた精米ラインがある。玄米の表皮を極薄研磨する。これと、水洗いと組み合わせることにより、他の洗いでは磨しきった玄米の無洗米製造が可能となった。

無洗米は当然、家庭での水洗いをなくす。家庭には、節水はもちろん、とき汁排水がなくなるなどエコロジー効果が出る。4人家族1年間で実に、ペットボトル（2L）1,155本分の節水。洗い時間もなくなり、一段と奥様方のフリー時間が増えることになる。

新潟の新潟工場は汚染区域と清潔区域を分けるゾーンニング思想を取り入れて衛生作業環境となった！



新潟新潟工場の清潔区域

経営理念

コメを素材とした調理品の開発、販路、研究を通じて「食」と「健康」そして「より豊かな生活の創造」に貢献します

営業取扱先

スーパー、外食店や、自家無洗米希望の個人、法人

住 所：〒481-0014

愛知県北名古屋市井澤木井の元36

電 話：0568-22-3711

F A X：0568-23-3346

U R L：<http://www.henanoki.co.jp/>

E - m a i l：info@hanenoki.co.jp