

お米ショップ

《 仕入れから販売までの保管にもとても気をつけています》

お米マイスターが、美味しい“お米”をつくります。

Waza

2

搗く 玄米から白米に精米する



玄米の「糠層」と「胚芽」を取り除きます。

品種・年産別など、
お米の特長に合った精米が、
美味しさのカギになります。

産地からの玄米に含まれる石などの異物を取り除きます。

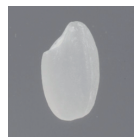
石 抜 機

精 米 機

玄米

ぶ
分づき米

白米
(精白米)



完全に白米にしない3分〜7分づきといった
「分づき米」にすることもできます。

変色米や異物を
除去します。

小米や碎米を除いて、
粒を揃えます。

選 別 機

ブレンドづくり

特長のちがう複数の銘柄のお米を、
それぞれの長所を引き出して、さら
に美味しいお米に仕上げるブレンド
技術があります。
お客さまの好みの食感、料理の用途に
合わせたブレンドの対応も可能です。

コーヒーやスパイス同様
ブレンドの好みや
センスも様々です

安心・安全な商品をお届けします



お米は産地だけで
作るものではないのね

