

福島米にこだわり、用途に合わせたオリジナルブレンド米

◆御稲プライマル株式会社

URL : <https://miine.co.jp/>

(作成日) 2024年7月5日



【ポイント】

- ◆お米：自社農場での生産。品種約10種。JGAP農場取得。
- ◆おすすめ品種はコシヒカリ、つきあかり。オリジナルブレンド米（特許取得済：調合製法）。
- ◆お米の生産だけでなく、食味試験・食感試験・官能試験等の分析を行い、お米の特徴を詳細に定量的に把握していることが企業としての強み。※ワインのように地方の特性に基づきお米を分類。トレーサビリティはもちろんのこと、**お客様のお好みに合わせてブレンド米のご提案が可能**で、安定供給ができることが強み。※**数値データで管理**しているので、**ブレのないクオリティでの提供が可能！**
- ◆358-サゴハチ：福島県のソルフードです。福島伝統の漬床として愛されている「358-サゴハチ」今は、発酵調味料として人気です。腸活・菌活・糶・発酵食品の「358-サゴハチ」。腸内健康で免疫力UP！へ促します！塩3：麴5：蒸米8の黄金比でできた、身体に優しい食品です。



<p>弾力</p> <p>前ごたえの決め手は弾力！</p> <p>口に入口の「弾ごたえ」は、噛みこんで「弾ごたえ」を感じます。米の弾力性であり、弾力性の大きさを示しています。</p> <p>弾力の段階</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>柔らか 普通 硬</p>	<p>香り</p> <p>お料理との相性は香り！</p> <p>炊き立ての「炊き立て」の香りを保ちます。炊き立ての「炊き立て」も香り、料理も引き立ちます。</p> <p>香りの段階</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>香り弱 普通 香り強</p>
<p>甘み</p> <p>口当たりは甘みから</p> <p>「口当たり」は、口に含むときに感じます。甘みの強み、では無く、硬さや弾力でも感じられます。</p> <p>甘みの段階</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>さっぱり 普通 シック</p>	<p>粘り</p> <p>コシは粘りが決めて！</p> <p>もちもち感や粘り感の強弱を決定します。「コシ強め」「コシ弱め」によって、粘り感が変わります。</p> <p>粘りの段階</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>コシ弱め 普通 コシ強め</p>

【商品】

- ◆お米：約10種の品種から用途や価格に合わせたお米提案を実施
- ◆358-サゴハチ 生糶漬けの素 原材料：塩と麴と米の3つだけ 無添加・シンプルな原材料・アレルギーフリー

【飲食店取り扱いメニュー例】

- ◆リゾット、ラーメン店、カレーなど用途に合わせて米をブレンド提案が可能

【取り扱い飲食店】

- ◆多様な業態での取り扱い有

【基本情報】

事業内容	農産物の生産・加工・販売
会社所在地	〒969-1107 福島県本宮市青田字寄松100
担当者名	後藤 正人
電話番号	0243-24-1363
FAX	0243-24-1365
メールアドレス	support@miine.co.jp

対応エリア	全国	○	エリア						
商流	直出荷可能	※決済方法は要相談							
発注方法	電話	△	FAX	○	LINE	○	メール	○	インフォマート
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日								
決済方法	当月末支払い					翌月末支払い			
現地見学	○								
商談方法	オンライン	○			出張商談	○			