



COMPANY PROFILE

会社案内

会社概要

資本金	4億8千万円
事業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・米穀のとう精、加工、販売 ・精米加工業(受託精米) ・食料品、日用品、家庭用品などの販売 ・農産物の検査、集荷、販売 ・その他関連事業
営業区域	岩手県を中心に日本全国
決算期	毎年3月末

沿革

平成 7年 11月	「株式会社 水晶米いわて」として設立
平成 8年 4月	「協同組合 水晶米いわて」から事業譲り受け、事業開始
平成13年 7月	精米工場品質システム(Fマーク) 認証取得
平成14年 4月	岩手県経済農業協同組合連合会の米卸部門と統合 「株式会社 純情米いわて」に社名変更
平成18年 2月	「ISO9001」認証取得(本社、久慈営業所、大船渡営業所)
平成21年10月	湯沢精米センター、矢巾センターの2工場を 本社精米工場に集約整備
平成29年 3月	東北初となる「精米HACCP」認証取得



本社・精米工場 〒020-0842 岩手県盛岡市湯沢15-1-2 TEL 019-638-0120(代) FAX 019-637-7911
大船渡配送センター 〒022-0005 大船渡市日頃市町字沼川16-1 TEL 0192-27-7345 FAX 0192-21-1015

商品に関するお問い合わせはフリーダイヤル ☎ 0120-981-014



- 経営理念
- 1 安全・安心で美味しい「いわて純情米」をお取引先様や消費者の方々にお届けし、皆様から信頼される企業となります。
 - 2 全農グループの一員として、「いわて純情米」の販売を通じて、岩手県の農業に貢献します。
 - 3 経営の自立とともに働きがいのある職場を作ります。



ひと粒ひと粒を、 おいしく安全に。



弊社は、岩手県の米穀卸売会社として、岩手県産のお米を中心に安全・安心で美味しいお米をお客様にお届けしております。全農グループの一員であり、全農・JAを中心に、お米を仕入れ、精米し、米穀店、量販店、外食・中食のお客様にご利用いただいております。

岩手県は、恵まれた風土のもと稲作農家が丹精こめて育てた「いわて純情米」の産地として高い評価をいただいております。「ひとめぼれ」を中心に岩手県のオリジナル品種である「銀河のしずく」や「金色の風」など味わいの違ういろいろな品種があり、弊社では、それぞれの特徴を生かした商品を製造しております。また、お客様の安全・安心に応えられるよう、「ISO9001」や「精米HACCP」の認証を取得し、品質管理体制の更なる充実に取り組んでおります。

お客様そして岩手の稲作農家のお役に立てるよう、社員一同、努めてまいります。

株式会社純情米いわて 代表取締役社長
松田 功

工場能力

精米設備	9t / h × 2ライン
小口精米設備	0.5t / h
無洗米設備	5t / h
もち精米設備	3t / h
胚芽精米設備	0.3t / h

お米ができるまで

農家の皆さんが大事に育てたお米を、ひと粒ひと粒ていねいに精米。おいしいお米を食卓へお届けします。

1 運び込まれた玄米を厳しくチェック



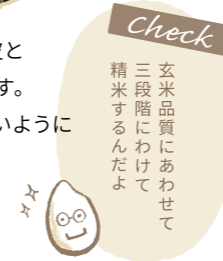
玄米は水分値のほか、様々な項目をチェックします。基準をクリアしたものだけを原料として使用します。



2 お米の外側から少しずつ優しく精米



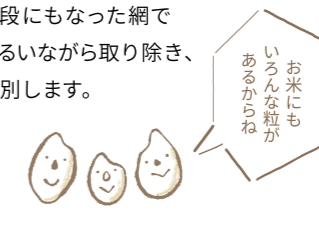
精米機で玄米の表皮と粗ヌカを取り除きます。うまみ層を傷つけないように優しく精米します。



3 粒をそろえるためにふるい分ける



砕けてしまった精米を何段にもなった網でふるいながら取り除き、選別します。



4 様々な異物を取り除く



2種類のデジタルカメラで異物の混入をチェックします。CCD(可視光)カメラでは着色粒を、NIR(近赤外線)カメラではガラスや石などの無機物を検出し、エア噴射で除去します。



5 金属検出器や様々な選別機を通して袋詰め



様々な工程を経て指定した重量を計り、精米時期を印字して袋に詰めます。

6 袋詰めしたあと、さらに金属検出器で最終チェック



出荷直前に、計量と合わせて金属の混入がないことを再確認し、不適合の製品は袋ごと除外します。



7 商品を荷分けして出荷する



出荷直前に、計量と合わせて金属の混入がないことを再確認し、不適合の製品は袋ごと除外します。



品質にこだわる

日々の厳しいチェックが、おいしさの基本。安心・安全なお米をお届けするために品質管理を徹底しています。



1 玄米、精米、製品、それぞれの段階でお米のサンプルを抜き取ります。



2 お米の水分を測ります。水分は、貯蔵性の良否や食味など、品質に関わる大事な要素。



3 品質分析、成分分析でお米を調べ、細やかにチェックします。

