

無洗米の需要が高まる

玄米なども商品化が進む

外食産業において無洗米の需要が高まっている。無洗米は簡便性・経済性が高い評価を受けており、近時は技術の進歩により味覚面の問題が払拭され、優れた味覚の商品が浸透している。研ぎ汁など排水を軽減する

ので環境面においても貢献する。また、従来は難しいとされていた玄米やタイ米、ブレンド米などについても無洗米としての商品化が進んでいる。特に玄米を使うたメニューは健康志向に対応し、差別化にも繋がるの

で注目を集めている。

中部地区において無洗米の展開に積極的に取り組んでいるのがハナノキである。生産性よりも食味を重視した製造方法を選択したことで、高い品質の商品を供給し支持を集めている。需要の増加に対応し無洗米製造ラインの増設を進めるなど、今後も同社の戦略商品として注力していく。