

無洗米 コストメリット訴求

業務用でも支持拡大目指す

創業以来一貫して「顧客第一主義」の思想をベースに、徹底した品質管理と販促サービスを提供しており、高い信頼を得

ている。日本人の主食である米穀を中心に扱っており、なかでも無洗米については、非常に高い評価を得ている。また、昨年4月には瑞浪工場に最新鋭の無洗米ラインを増設し、供給体制の強化を図った。

同社の無洗米は、DF



P製法と独自の特殊無洗

米加工により高い品質、トレーサビリティの高さが特徴。楽天市場の無洗米カテゴリーのランキングにおいて累計1週間で1位を獲得するなど高い支持を得ており、リピートも数多く存在する。

また、無洗米は経済性に優れることなどから主婦などの間で特に評価が

高い。メリットとしては、一般的に無洗米の方が価格は高いが、無洗米処理してから計量すると、同じ重量であれば米粒の数は多くなっており、むしろ得をすることとなる。

また、米を研ぐときの水道の削減はもちろんのこと、とき汁が出ないことも環境にやさしいとして注目を集める。4人家族の場合、1年間で2ℓPETボトル1155本分もの節水となることも利点である。

外食産業に向けては、人件費の削減になるほか、研ぐ際の米のロスがなくなることを訴求していく。味覚も安定していることもあり、今後は市販用だけでなく業務用市場においても無洗米の「コストメリット」をアピールしていき、さらなる支持拡大を目指す。