

玄米から白米へ。 当社自慢の精米工場でお作りします。

- ・生産者の方々が丹精込めて作られた美味しいお米を、安心して消費者の食卓にお届けできるよう品質管理に努めています。

ライスセンター（精米工場）

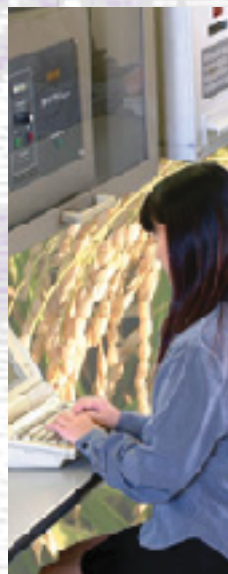
精米工場

当社の精米設備ではPL法に基づき「異物比重選別機・色彩選別機・ガラス選別機・金属探知機」などの機械を取り揃え、お客様に安全な商品をお届けできるよう品質管理に万全を期しております。



食味研究所

当社では、毎日精米されたお米を「食味計」で測定し、食味のチェックを行っております。「食味計」は白米に近赤外線を照射して主成分（タンパク質・水分・アミロース）の食味値を分析する機械です。



玄米
to 白米
おいしいお米
お客様の食卓に
安全な
白い宝石
ライス

