

MDAレポート

No.84

2017年1月19日

石川県野々市市／(株)米屋 緻密な「合組」で価値創造

究極の用途別ブレンド米

米師の技術と感性が創る

こめりえシリーズ
販売価格(税込) **¥3,240**

持ち味の違うお米を組み合わせた「こめりえシリーズ」は、その年に収穫されたお米の中で、それぞれの料理に一番合うものを1%単位の配合でブレンドした究極のお米です。

ブレンドとは、お米が持つ長所と長所を結び合わせることで、お米を知り尽くした私達だからこそできる、美味しいご飯を創り出すための工夫です。

石川の大手米穀小売・(株)米屋（魚住正栄社長、野々市市）は、熟練のコメ職人だけが持つ「合組」（ブレンド）技術の粋を結集し、料理メニュー用途別専用米「米屋米 こめりえ」を商品化している。精米商品の作り手たる米穀専門小売の「本当においしいコメを知ってほしい」という思いを、1%単位の緻密な配合による卓越したブレンド技術で形にした高付加価値商品で、百貨店やギフト市場で販路が広がっている。

米屋は、明治初年創業の「魚住商店」が母体。創業150年以上の歴史を持つ石川県有数の老舗米穀商だ。江戸末期に農家子弟向けの寺小屋を開いていたのが前史で、農家が授業料代わりに物納するコメを問屋のように始めたのが起源とされる。現在は北陸3県の外食・中食・事業所給食、米菓・和菓子など約500社にうるち米・もち米を納める。主力の業務用米では、名門寿司店から人気の回転寿司、和・洋食レストラン、弁当店などに多くの顧客を持ち、各業態ごとの現場ニーズに精通。用途に合った理想のご飯を追求する「業務用米の匠」としてユーザーが全幅の信頼を置く存在だ。

そんな同社が熟練の合組技術を土台に研究を重ね、たどり着いた商品が「こめりえ」。合組とは茶葉のブレンドを意味するお茶の世界の言葉で、製茶職人（茶師）の優れた合組技術が良質で調和の取れた煎茶を生み出す。同様に、コメ職人「米師」（同社命名）の技術と感性が生み出す「価値あるブレンド米」への思いを同社は「合組」という言葉に託し、こめりえのコンセプトに生かしている。



こめりえは6種（前が3合、後ろは2合）

こめりえは、同社主力の「門前米」（輪島市門前町産コシヒカリ）を軸に複数のコメ品種の長所を結び合わせたブレンド米。△寿司米△結び米（おむすび用）△弁当米△咖喱米（カレー用）のメニュー用途別ブレンド米4アイテムに、門前米（単一コシ）と「のと米（能登白ごはん）」（門前米+珠洲市産コシ）を加えた6アイテムで構成される。こめりえ全商品に使われ、味と食感づくりの基本となる門前米は、同社が20年以上前に商品化した看板ブランド米だ。粘り一辺倒ではなく、しっかりした粒感と適度なあっさり感を併せ持ち、寿司店・和食店など業務用米にも使われている。

寿司店・おむすび用は門前米を主体に石川ひとめぼれ・日本晴を配合。ひとめの配合がカギを握る。弁当用では石川ミルクキーン、カレー用では日本晴が持ち味を発揮する。「粘りと弾力、ほぐれのバランス」を重視し、1%単位で配合比率を設計している。季節による炊飯条件の変化などを考慮し、比率は日々の炊飯テストを踏まえて随時調整。年間を通してブレのない品質を確保する。

こめりえは3合スタンドパックと2合キューブパックの2種類。「家庭用の5.5合炊き炊飯器で最もおいしく炊ける量目は3合」という長年の経験則に基づき、店売りは3合が主体だ。日常で買い置きする5^キ・10^キ米とは別に、家族の大事なイベントなど特別な日に使う「料理が一番おいしくなるおコメ」として1回で使い切れる3合を提案している。

富山にある三井アウトレットパーク北陸小矢部では、北陸3県の逸品を集めたセレクトショ

ップがこめりえ3合パックを取り扱うほか、金沢の老舗デパート大和香林坊店の県産食材セレクトショップでも3合パックを販売。そのほか販路は首都圏にも広がりは始めている。

同社直販サイト「おこめ本舗」では、2合6個入り「こめりえギフト」が人気だ。基本セット（6種各1個）をはじめ、普段使いセット、パーティーセットなどシーンに合わせて選べる。2合パックは住宅会社など企業のノベルティグッズとしても需要が伸びており、「米屋米」のエントリー商品の役割も果たす。



「MDA精米」した能登門前米10kg入白米
「熟成精米」した能登コシヒカリ5kg白米



「熟成精米」した赤飯・家庭用電気釜で
気軽に赤飯ができ大好評!!

商品力支える熟成精米

プロの合組技術とともに、こめりえの商品力を支える柱が「熟成精米」技術だ。同社では炭と電子を利用して食品製造の大敵である静電気を取り除き、コメの品質を高める「静電気除電

精米」(MDAマイナスイオン精米)=丸子電子(株)を先駆的に導入。こめりえ開発に際してはこれをベースに、時間をかけて「2度かけ精米」することで新米の過剰な粘りを抑え、外硬内軟の理想的な炊き上がりを実現する熟成精米技術を確立した。こめりえ全商品を熟成精米で仕上げる。

熟成精米は多くの寿司店を顧客に持つ同社が、伝統的な古米使用ではなく、新米の良さを生かしつつ、寿司米に最適な炊飯適性(粒感とほぐれの良さ、適度の「枯れ」など)を実現できないか——と考えたのが出発点。新米を寿司米に使えるため、コメの長期保管(古米化)に伴う在庫負担も解消する。熟成精米は寿司職人らに絶賛され、多くの寿司店が採用済みで、こめりえの中でもとくに「寿司米」には絶対の自信を持っている。

※商経アドバイスコメ販売前線2016記事より引用

※MDAレポートは皆様のミニコミです。MDAレポートに関するご批判、ご意見ご提言、皆様の体験レポート(家庭用。工業用)あるいはご質問など何でも結構です。書欄にて当社までお寄せください。

〒921-8831

石川県野々市市下林4-499-2
 丸子電子株式会社
 TEL<076>246-6806
 FAX<076>248-0103
 MDA特性総合研究所
 TEL<076>246-6863

MDA 熟成精米

