

もっと豊かに、健やかに。

株式会社ミエライス



販売商品一例



ミエライス本社・工場外観



工場見学

ミエライスは、今年で60年を迎えるお米の専門メーカーです。

三重県産米の取り扱い シェアはトップ

ミエライスは1960年の設立以来、お米の専門メーカーとして安心、安全、高品質と安定供給にこだわり、顧客に美味しい米を届けることを最大の使命としている。

三重県産米の取り扱いにおいては、県内の米穀流通業でトップのシェアを誇る。また、青森、秋

田、富山、新潟、北海道など全国の優良産地のお米や、化学肥料・農薬の使用を抑えた「特別栽培米」、研がずに炊ける「無洗米」などを取り扱う。工場直送で新鮮なお米を消費者の自宅に届ける「宅米サービス」やネット販売などのサービスも展開。三重県をはじめ、東海・関西地域で販売を行っている。



代表取締役社長 前川 昌治氏

企業概要

所在地 津市庄田町1957番地
TEL:059-256-0311 FAX:059-256-6203
設立 1960年(昭和35年)5月
資本金 9,800万円
従業員数 44名(2020年2月現在)
事業内容 精米、一般総合品、灯油
URL <http://www.mierice.co.jp>



工場の生産システム

「無洗米」も増加している。無洗米とは、とき洗いせずに炊飯できるように工場での肌ぬかを取り除いた米である。米のとき汁が生活排水で海に流出されると赤潮などの発生原因になるとして、同社は1998年に無洗米設備の導入以降、無洗米を販売している。「発売当時、無洗米は精白米よりもおいしくないと言われることもあったが、現在は加工技術が進化し精白米と比べても遜色ない」と前川社長は話す。

また、包装米飯（パックごはん）や雑穀入り米飯など、生活スタイルの変化や高まる健康志向に応える商品企画も重要となっている。



品質管理室での検査

先駆けて取得 「精米HACCP」

1日100トンの生産能力を持つ工場内は常に清潔な生産環境に保たれ、入荷時の玄米のチェックをはじめ、DNA検査などさまざまな角度から製品の検査、分析を行っている。2016年11月には全国に先駆けて一般社団法人日本精米工業会が認定する「精米HACCP（食品安全管理システム）」を取得。国際基準であるHACCP手法に基づいたこの規格をクリアするには徹底した品質管理・衛生管理が求められる。セキュリティカメラによる入退管理、異物混入を防ぐための各種選別機や

CCDカメラを用いた何重ものチェック体制が敷かれ、人による目視も行う。「精米HACCP取得によって、食品としての安全と品質が確かな精米と認められたことが当社の信頼につながった」と前川社長。

また、精米HACCP取得の取り組みにあたっては、従業員の意識改革が不可欠である。「トップから従業員まで全員が5S（整理、整頓、清掃、清潔、躰）の視点で工場内の管理を徹底し、責任感を持つ従業員が増えた」と語る。

新人研修制度でモチベーションアップ

当社では従業員のモチベーションアップにつながるよう人事評価制度を見直し、2019年7月から新しい人事評価制度をスタートさせた。また、月一回全体会議の場で、働き方改革実現のために従業員が自身の働き方や業務を見直し、改善策を発表。その成果は時間外労働の減少というかたちで表れている。

さらに、社員研修に力を入れ、



ジュニアゴルフ大会表彰式

外部研修にも積極的に社員を参加させるなど、特に若手社員の育成に努めている。

米文化の継承のために

米文化の継承・発展を図るため、小学生親子対象の工場見学や三重県産米を使った飾り巻き寿司づくりに挑戦する「かざり巻き寿司教室」を開催。子ども向けジュニアゴルフ大会、相可高校調理クラブの国際コンクール出場などへの協賛もしている。また、地域のボランティア団体等が運営する「こども食堂」に米を提供し、子どもの健やかな成長を後押ししている。

ミエライスを通じて、あらゆる人に豊かで健康的なおいしさを届けられることを願ってやまない。

文Ⅱ 会員事業部 鈴木理可

伊賀米こしひかり



結びの神

やっぱりおいしい ミエライス

三重県で作付けされる米の内、75%がコシヒカリである。コシヒカリは暑さに弱く、温暖な三重では二等米（形や色が整った米）が育ちにくいといわれるが、その中で気候や土壌・水の条件に恵まれた伊賀地域の米は「伊賀米」として、県内外で高い評価を受けている。

コシヒカリの他、甘みと粘り、光沢が特徴の「みえのえみ」、甘くて大粒な「みえのゆめ」、三重の風土に合わせて開発された「結びの神」など三重県独自の品種も三重のブランド米として人気がある。

主力商品の三重県産米はもちろん、「新潟こしひかり」「北海

外食に特化した「みのりの郷」を開発

当社では産地より仕入れた玄米を工場内で精選・精米・包装し、大手スーパーなど量販店、ホテルや飲食店、給食会社など外食産業に販売している。代表取締役社長の前川昌治氏は現在の米を



「みのりの郷」の共同開発

めぐる状況について、「人口減少、食生活の多様化に加え、昨今の糖質制限ブームも影響し、国内の米の消費は減少傾向」と話す。

一方、給食や外食産業で使用される業務用米は不足傾向にあり、安定した品質と供給が求められている。そのような中、同社は三重県農業研究所と共同で業務用米の新品種「みのりの郷」を開発した。粒ぞろいが良く、定食や丼、すしにも合う「中食・外食用の米」に特化したマーケットイン型の品種である。繁忙期のコシヒカリの収穫に重ならない収穫時期、需要に見合う多収性（多収穫）などを考慮して品種改良を重ねた。「行政と民間

企業による米の品種の共同開発は全国的にも珍しい。品種改良の構想から販売まで3年ほど期間をかけてじっくり取り組んだ」と前川社長は語る。

この取り組みは大手外食チェーンの目に留まり、担当者が試験圃場を何度も視察。ミエライスは県産生産農家・消費者をつなぐ役割としてさまざまな施策、流通や販促に関する企画を総合的に手掛けた。そして、2019年3月、新品種「みのりの郷」は同外食店舗において1か月の期間限定で提供され注目を浴びた。現在は、契約農家が全農みえや県内各JAの指導を受けながら「みのりの郷」の本格栽培を進めている。

ニーズの変化と技術革新

外食産業における業務用米のニーズも変化している。「以前のよう大袋ではなく、1.4kg、2kgなど二回の釜の炊飯に適した小袋の販売が増えた」といい、同社工場も多品種小ロット生産に対応する設備となっている。

外食産業では手間のかからな