



海を渡る秋田米

秋田屋株式会社

会社概要

屋 号	秋田屋株式会社
代表取締役	渡部一男
本 社	〒013-0104 秋田県横手市平鹿町樽見内字三ツ屋92-1
設 立	2014年10月8日
資 本 金	1,000万円
事業内容	輸出、買い付け、食用の日本米の選定
主な買入先	農事組合法人 樽見内営農組合
主要取引先国	シンガポール・イギリス
電話・FAX	(電話) 0182-38-8172 (FAX) 0182-38-8152

秋田県 横手市

奥羽山脈と出羽山地の間に広がる横手盆地の中央部に位置し、県南部の中心都市。秋田県では秋田市に次ぐ人口2位で、秋田県最大級の農業算出額。冬は豪雪に覆われ、伝統行事の雪まつりである「がまくら」やB級グルメの「横手焼きそば」が有名。

【アクセス】東京から
飛行機>羽田空港→秋田空港
秋田空港から車で約50分
新幹線>秋田新幹線
東京駅→大曲駅下車
奥羽本線下り
大曲駅→横手駅
横手駅から車で約20分



生産者の「顔」がわかる安心・安全な商品

顔

当社で取り扱いをしているお米は直接生産者（農家さん）より買付をしております。生産者の多くは秋田県横手市で農業を営んでおります。横手市は内陸型気候で寒暖の差が大きく、その気候をいかし、お米作りが盛んです。横手の気候は春先までは雪国特有のきびしい寒さですが、夏は温暖で、日較差も大きく、イネ作りに最適な環境です。地元農家さんと緊密に連携を取り毎年、作付けや天候による影響などお米の出来具合を伺い、状況に合わせた美味しいお米を届けます。



減農薬と減化学肥料にこだわった商品

減

輸出米は輸出先の国により、燻蒸処理等が行われる場合があるため、栽培方法を重視されないところが多いですが、当社では特別栽培米として生産されたお米を積極的に買付しております。

特別栽培米の基準は、そのお米が生産された地域の慣行レベル（各地域で慣行的に行われている節減対象農薬及び化学肥料の使用状況）に比べて、節減対象農薬の使用回数が5割以下、化学肥料の窒素成分量が5割以下、で栽培されたお米を指します。



スマート農業の推進

技

高齢化の進む農村地域では、生産者の高齢化、後継者不足が深刻な問題となっております。また、近年では海外でも日本食が注目されておりますが、国内での消費量は減少に歯止めがかからず、米の価格も下落傾向にあります。そんな日本の農業を明るい未来にするために、当社は生産者に寄り添ったスマート農業を推進しております。ドローンを使った農薬散布、無人トラクター、ITを駆使した温室管理など、少ない人員で効率良く生産性を高めていくことに挑戦しております。当社の取り組みが、お米の未来を明るくする足がかりとなるよう、これからも邁進してまいります。

秋田屋のこだわり



取り扱い米

秋田で穫れた「あきたこまち」

粘りと旨みのバランスがとれたオールマイティーな味わい
粒感が特長
味のバランスが良い
繊細な和食との相性が良い
水分が多く、冷めても柔らかいのでお弁当やおにぎりに適しています

本場秋田県産あきたこまちは、日本穀物検定協会の食味ランキングでは安定して特Aランクに選定されており、濃い旨味と弾力性に富み、もち肌のような繊細で美しい光沢と粘りが特徴です。



大粒でふっくら「ゆめおぼこ」

さっぱりとした味わい

粒感が大きい
粘りと弾力に優れている
ふっくらとした触感
様々なおかずとの相性が良く
特に和食との相性が良い



「ゆめおぼこ」は「あきたこまち」に代わる米として、平成20年にデビューしました。粒感は大きく感じ、食べ飽きない粘りと弾力、タンパク質含有量が低いという特徴から出る「ふっくら」とした食感があります。口の中では柔らかな甘さが広がり、冷めてもその甘さは消えず、むしろ強く感じられます。

お米の王様「コシヒカリ」 粘りと甘味が強く、ツヤが良い

旨みともっちりとした粘り
炊き上がりのツヤと香りが最高
味の濃い料理と相性が良い



粘りと甘みが強く、炊き上がりの香りやツヤの良さが新潟県産コシヒカリの特徴です。米粒が揃って大きく、ツヤツヤと美しく炊き上がります。香りも良く、弾力にも富む非常にバランスの良いお米なので、和・洋を問わず幅広いお料理と相性が良いです。

白いご飯が 大好きな人におすすめ 「つや姫」

上品な甘みと旨みが強い
つやと白さが美しいお米
つぶがしっかりしている



「つや姫」はその名のとおり炊いた時のつやに優れ、白く美しい見た目が特徴です。コシヒカリと比べ甘みや旨みが強く、粘りと柔らかさのバランスが良いお米です。粒が大きく、噛むほどに美味しさを感じられます。

