



張込み口



色彩選別機



パレタイザー



清潔な環境を維持した出荷待機場所

お米の鮮度を逃さず、旨みをとじこめる

お米の鮮度を司る、保管工程。私たちのもとの生産される全てのお米は、乾燥調整後24時間以内に隣接の専用保管庫へと運ばれ、徹底した温度管理のなかで出荷のときを待ちます。わずかな鮮度も逃さないスピード感は、一貫生産だからこそ。この迅速さが、お米の揺るぎない品質を支えています。庫内は遮熱性が高く外気の影響を受けないため、乾燥により粒が割れたり身が痩せることもありません。お米にとって最適な環境に整えられたこれらの保管設備により一年間、旨味と鮮度をしっかりと蓄えた状態でお米を保存することができます。

ひと手間にこだわる精米

お米づくりにおいて、私たちがとりわけ重んじるのが精米作業。お米のたけやまでは、表面の研磨や選別作業を丁寧に行い、より品質と食味に優れたお米の生産を追求しています。一回ごとの精米量は減りますが、確かな品質を安定的に届けるためには、このひと手間が欠かせません。また、精米中に生じる微量な摩擦熱は、品質低下の原因のひとつ。私たちの工場では、低温環境で精米を行うことで摩擦熱の発生を抑えています。その際も極力外気に触れずに精米するため、お米が酸化せず高い鮮度を保ったまま保管の工程に進むことができます。



風味あふれる味わいを、いつでも安定的に

ふっくらとした炊きあがりと、噛むごとに旨みあふれる味わいが自慢のたけやまのお米。冷めても美味しく、ほのかな甘みに満ちた風味が味わえるのは、精米と保管の工程にとことんこだわっているからこそ。砕け米や変色した粒の丁寧な除去や、最適な鮮度を保った状態での低温保管を必ず行い、お米の品質劣化の原因となる酸化を徹底的に抑えることで、鮮度がよく高品質な状態をいつでも安定的に、提供し続けることができます。



房の黄金米®
ふさがね
冷めてもほんのりと口
に広がる、やさしい甘
みと旨み特徴です。
[2kg/5kg/10kg]



房の黄金米®
ふさおとめ
表面に弾力があり、
ふっくら、もちりとし
た食感が楽しめます。
[2kg/5kg/10kg]



房の黄金米®
こしひかり
強い粘りと程よい甘み
が感じられる、バラン
スのよい味わいです。
[2kg/5kg/10kg]