

株式会社 ミツハシ

日本で初めて 炊いた米を売った会社

ミツハシライス社は、昭和26年に創業、主に米を精米・炊飯し販売する会社である。また、日本で初めて炊いた米を売った会社である。

これまで、米の常識を改革していき、業界一の炊飯事業と言われるまでになったが、炊飯事業を始めた当時は炊いた米を買う習慣がなく、常識はずれと言われていた。しかし、消費者により良い食生活を届けるため、諦めることなく炊いた米を買うことのメリットを世間に説き続けた。その結果、飲食業や弁当業などで関心を集め、炊飯事業を導入しようとする会社が増えた。



▲米は生鮮食品なので、精米後は4～5日以内に出荷される。



▲左：色彩選別機
着色されている米や異物をはじく。



▲試験用の異物
これを定期的に機械に入れて異物を認識するか試験する

美味しいお米の炊き方、 教えます！！



POINT 1

水が大切！

米は最初に洗った水をよく吸うため
綺麗な軟水を！

※ミネラルウォーターはNG！

ミネラル成分が米を硬く炊き上げてしまう

POINT 2

水と米の適量！

炊飯器の容器の7割で炊く！
ギリギリの量で炊くと
ふっくら炊き上がらない！

POINT 3

炊く前にチェック！

米が平らになっているか。
平らにならないと炊き上がりに
ムラができる！

「米は生もの」
新鮮な米を食卓へ

ミツハシライス札幌工場では、主に精米を行っており、徹底した品質管理、衛生管理を第一に心掛けています。たとえば、HACCP※対応ゾーニングの導入、金属や異物を取り除く金属選別機や色彩選別機による厳重な検査、工場内でも湿度や温度を常に徹底し、乾燥によるひび割れや、多湿による雑菌繁殖を防止している。

また、米は精米されると劣化が始まるので、量販店向けの米は4～5日以内

※HACCPってなに？

食品の製造、加工工程などで発生する恐れのある危害を分析し、どのような対策を講じれば安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定めた管理の手法。



内に出荷され、業務用の米の場合には、すぐに加工されるので1週間以内で出荷される。



株式会社ミツハシ札幌工場 工場長
土橋 一郎さん

今の若者はおとなしい人が多い印象があります。特に男の子。自分の考えを持っている人が少ないと思うので、若いうちに様々なことにチャレンジするなどして、頑張ってもらいたいですね。

今の若者に一言！

取材を終えて…



ミツハシライスの魅力は「挑戦」できる会社であるということだと思います。色々なことに挑戦したい、そんな若者の声を尊重し、困ったことを相談しやすいアットホームな社風なので、若いうちから積極的に挑戦することが出来ます。こうしたところからこの会社でなら、のびのびと仕事をする事ができると思いました。