

# 因司穀粉 近江富士工場

所在地 滋賀県野洲市三上

視察日 2015年11月12日(木)

## 主な取扱品目

近江米さらさら米粉、米粉のホットケーキミックス、近江米と広東バナナのコラボマフィン他

## 生産者の声

滋賀県の農家が、愛情込めて栽培した米を使い、流れ作業ではなく一つ一つ愛情込めて手作業で作っています。そして、受け継いできた米粉のおいしさをもっと多くの人たちに伝え、米粉が家庭で当たり前で常備される物となるように広めていきます。

1942年、京都で米粉中心に創業。1982年、野洲に製粉工場を、2010年には農村漁村活性化プロジェクト支援交付金を受け、米粉加工品工場を新設し、米粉と米粉加工品の製造メーカーとなった。妥協しない原料選びと、地道な研究開発に取り組む会社。



## 商品の特徴



農薬・化学肥料を通常の5割以下にし、濁水の流出防止など琵琶湖を中心とする環境に優しい技術で栽培された近江米を独自の技術で粉にしています。米粉を使った菓子の製造も始め、歯切れの良いもっちり感やあっさりした後味が好評です。できたてのおいしさを届けることにこだわり、製品ができあがったらすぐに急速冷凍しています。風味や色をとばさない製法を独自に開発することで、無香料・無着色の商品作りに成功。からだに優しいおやつとしても人気があります。

## 参加理事のコメント

創業者から受け継がれてきた妥協しない原料選びや信頼に応えようとする姿勢は素晴らしいと思いました。衛生管理においても他社の目を入れ厳しいチェック体制を整えておられました。3つのこだわり、「原料」「安心な食べ物」「自社開発と製造」にはなるほどと納得できました。近江米の良さを大切にし、それを広く知ってもらうための努力や、工夫、研究開発など滋賀県民としてうれしく思いました。原料である米、それから生産した米粉、自社開発・自社製造の菓子、そしてそれを食する人、その全てに愛情を持って仕事に向かっておられることが感じられました。

