

2022年度



～ 農業生産法人 株式会社ごはん  
会社案内 ～



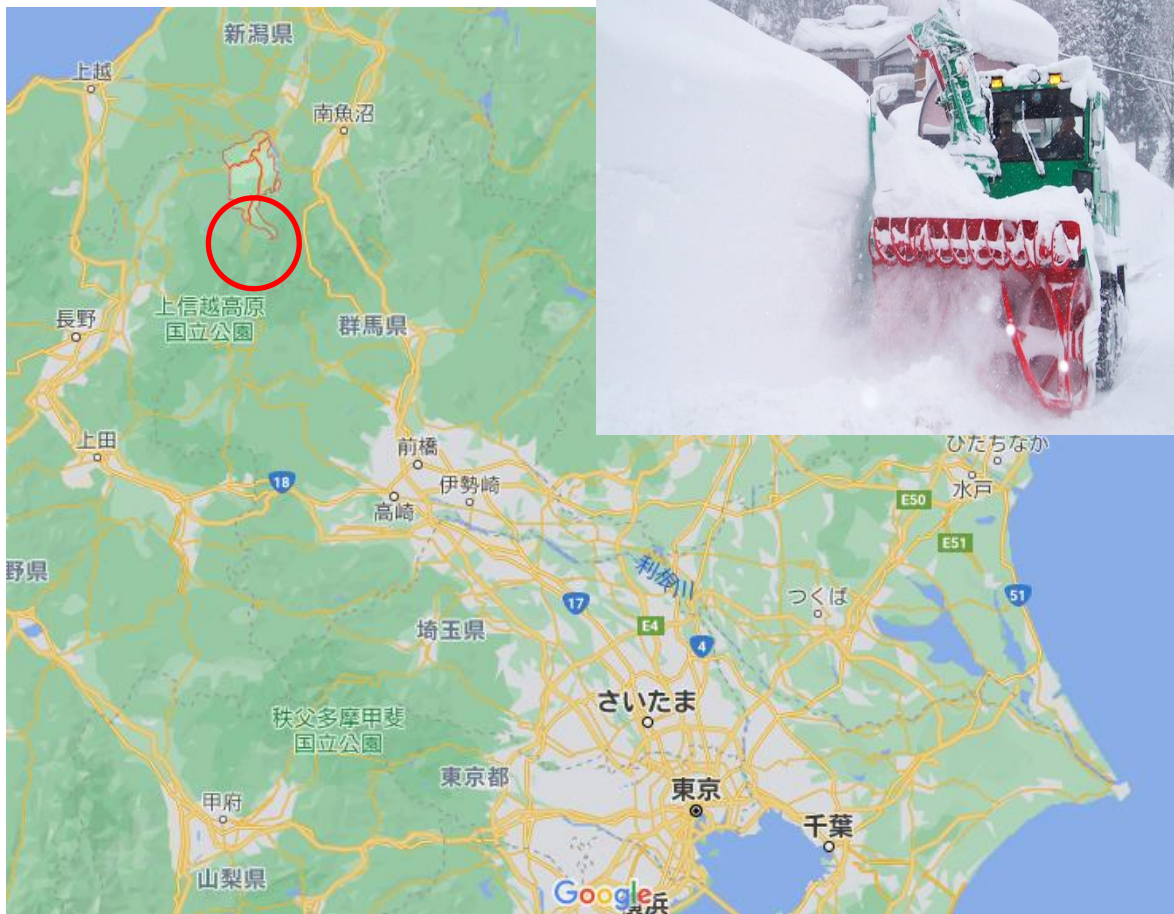
## ■ 会社概要 株式会社ごはん 農業生産法人

|        |  |                              |          |               |         |
|--------|--|------------------------------|----------|---------------|---------|
| 事業内容   | 農業:米、小豆、大豆、黒豆、アスパラ、ニンニク等製造<br>米加工品(鮎飯、餅、米粉パン、米粉クッキー等)製造  | 資本金                          | 40,000千円 | 設立            | 1991年9月 |
| 本社・米倉庫 | 新潟県中魚沼郡津南町大字下船渡己5895番地   | 代表者                          | 大島 知美    | 役員数<br>(パート含) | 16      |
| 工場・事務所 | 新潟県中魚沼郡津南町大字深見乙1740番地  | JAS認証機関:NPO法人「赤とんぼ」(新潟県新発田市) |          |               |         |
| 特徴等    | 有機JAS規格「魚沼産コシヒカリ」等の生産・販売   | 有機JAS規格「餅」等の加工品製造・販売         |          |               |         |
| 発行済株式数 | 3,100株   | 株主数                          | 7名       |               |         |
| 大株主    | 大島 知美  |                              |          |               |         |
| 主な取引先  | 阪急阪神百貨店/ 紀伊國屋 / アイ・エム・シー / 美濃吉 / 美濃吉食品 / 佐海商事/<br>北野エース/ クアパパ/ 高島屋/ コープデリ/ 伊藤忠食品/ QVCジャパン/ 幸南食糧/<br>バイオセボン/ ミヤケ/ GENGE |                              |          |               |         |

## ■ 売上等推移

| (単位:千円) | 2020/2期 | 2021/2期 | 2022/2期 |
|---------|---------|---------|---------|
| 売上高     | 191,533 | 180,237 | 202,639 |
| 当期純利益   | 66      | -5,100  | 4,375   |

## ● 津南町の紹介



### 津南町

新潟県の魚沼地方（旧魚沼郡）南西部に位置しており、魚沼コシヒカリの生産が盛んである。

長野県と栄村などで県境を接する。

信濃川およびその支流沿いの山間部に町域が広がる。

町内を代表する地形である河岸段丘は日本最大の規模で、特に見玉（みだま）地区で柱状節理が連なる「石落とし」が名高い。石落としや苗場山を含めて苗場山麓ジオパークとして認定されている。

日本を代表する豪雪地帯であり、特別豪雪地帯に指定されている。

町の中心部でも積雪が3mを超えることがしばしばあり、平成18年豪雪の際には気象庁の観測点で416 cmを観測した。また、昭和20年には7.8mの積雪記録もある。



## ■ 代表者紹介

大島 知美(おおしま ともみ) 1955年2月5日生

新潟県中魚沼郡出身 新潟県立興農館高等学校卒業

代々続く専業農家で父の背中を見て育つ

卒業後、農業とは全く別の仕事につくが、3年後実家に戻り農家を継ぎ、有機農業を手掛ける

1978年にはアメリカ農業研修10日間

地域の仲間と会社(津南有機微生物農法研究会)を設立し、餅・包装米飯等の加工・販売開始

「未来の子供達のために」を理念に1991年株式会社 ごはんを設立

2007年には津南町議会議員選挙当選



## ■ 耕作地の状況

|   | 規格    | 生産物                   | 耕作面積   | 生産量 |
|---|-------|-----------------------|--------|-----|
| 田 | 有機JAS | 有機栽培魚沼産コシヒカリ、ミルキークイーン | 7.5ha  | 22t |
|   | 有機JAS | 有機栽培こがねもち 有機栽培の張もち    |        | 15t |
|   |       | 特別栽培魚沼産コシヒカリ          | 4.1ha  | 22t |
|   |       |                       | 11.6ha | 59t |
| 畑 | 有機JAS | その他                   | 2.0ha  | -   |
|   | 有機JAS | 黒豆                    | 50a    | -   |
|   | 有機JAS | 大豆(さといらず)             | 70a    | -   |
|   | 有機JAS | アスパラ                  | 20a    | -   |
|   | 有機JAS | さつまいも                 | 20a    | -   |
|   | 有機JAS | その他                   | 60a    | -   |
|   |       |                       | 4.2ha  |     |



## ■ 主な製品①

### ◇ 魚沼産米

賞味期限：精米日より1ヶ月

#### ● 有機栽培魚沼産コシヒカリ

日本有数の米処魚沼で栽培しているJAS認定有機栽培こしひかりです。

米糠・堆肥等有機質肥料を食味を考えブレンドし施用しています。除草には自社開発の抑草機（ランダム）や手取除草と手間隙をおしまず栽培された一品です。

魚沼津南地方は豪雪地帯（4m）と呼ばれ冬は豪雪・夏は暑く、又、昼と夜の温度差（約10℃差）がはげしく気候的に米作りに最適とされており、春には4mの雪がとけ土の浄化がしっかり行われ、有機本来の特徴が米に表れ魚沼産コシヒカリのうま味がさらに増したお米です。



#### ● 特別栽培米魚沼産コシヒカリ

農業は当地散布成分5割、化学肥料5割に抑えて栽培致しました。昔ながらの風味・粘りとも一段と増し、魚沼産の旨味を存分に味わっていただける一品です。

※特別栽培とは、その農産物が生産された各地方の慣行レベル（農業・化学肥料の使用状況）に比べて、農業成分数、化学肥料の窒素成分が50%以下で栽培された農産物です。



#### ● 有機栽培魚沼産ミルクークイーン

日本有数の米処魚沼で栽培しているJAS認定有機栽培ミルクークイーンです。

ミルクークイーンは粘りを重視した品種で、魚沼で栽培する事により更に粒はしっかりとし、弾力がありこのまま食べても最高の粘り感を感じます。

また、他のお米と混ぜて炊いても良味がUPする事は間違いなしの一品です。

米糠・堆肥等有機質肥料に食味を考えブレンドし施用しており、除草には自社開発の抑草機（ランダム）を使い、手間隙をおしまず栽培されています。



## ■ 主な製品②

### ●有機JAS認定 魚沼産〆張り餅（有機栽培 魚沼産〆張りもち米使用）

賞味期限：90日

〆張りもち米は、新潟県で大正時代から栽培されていましたが病気に弱く収穫量も非常に少ないため、こがね糯に作付けの座を奪われ、現在では幻の品種と言われていました。

栽培方法はなたね粕・魚粕・堆肥等を施用し、除草は自社開発の抑草機（ランダム）、手取りなどを行っております。魚沼津南地方は豪雪地帯（4m）と呼ばれ冬は豪雪・夏は暑く、又、昼と夜の温度差がはげしく気候的に米作りに最適とされております。春には4mの雪がとげ土の浄化がしっかり行われ、有機本来の特徴がしめりもち米に表れうま味がさらに増した一品です。

餅は杵の自然落下による杵つきで搗き上がり確認は一日一白、熟練の職人がキメ・伸びを手触りと目で判断し、コシの強さと風味を大切に搗きました。丸餅の仕上げは、ひとつひとつ真心を込め手作業で丸めています。又この〆張り餅の特徴は非常に舌触りも良く、やわらかですが最後の一口のこしは強く風味豊かでこれぞ餅という一品です。有機栽培する事で更にうまみの増した餅に仕上がっています。



角餅 450g

| 原材料名          |
|---------------|
| 有機もち米（新潟県魚沼産） |



丸餅 450g

| 原材料名          |
|---------------|
| 有機もち米（新潟県魚沼産） |

### ●魚沼産〆張り餅（特別栽培 魚沼産〆張りもち米使用）

賞味期限：90日

なたね粕・カニ殻・魚粕等を微生物分解させて作った有機質肥料と堆肥を元肥として施し、化学肥料5割減、農業5割減に控え特別栽培したものを使用、水は名水の地、津南の地下水を使用しました。

餅は杵の自然落下による杵つきで搗き上がり確認は一日一白、熟練の職人がキメ・伸びを手触りと目で判断し、コシの強さと風味を大切に搗きました。丸餅の仕上げは、ひとつひとつ真心を込め手作業で丸めています。又、〆張り餅の特徴は、非常に舌触りも良く柔らかく、最後の一口のこしは強く、風味豊かでこれぞ餅という一品です。



角餅 450g

| 原材料名          |
|---------------|
| 水稲もち米（新潟県魚沼産） |



丸餅 450g

| 原材料名          |
|---------------|
| 水稲もち米（新潟県魚沼産） |



角餅 360g

| 原材料名          |
|---------------|
| 水稲もち米（新潟県魚沼産） |



丸餅 360g

| 原材料名          |
|---------------|
| 水稲もち米（新潟県魚沼産） |

### ●包装米飯（特別栽培米 魚沼産こしひかり使用）

原料の魚沼産こしひかりは、なたね粕・カニ殻・魚粕等を微生物分解させて作った有機質肥料をふだんに施し、化学肥料5割減、農業5割減に控え特別栽培したものを使用、水は名水の地、津南の地下水を使用して炊き上げたごはんです。電子レンジ2.5分、お湯では15分ですが、非常時にはそのまま食べる事も出来ますが、お湯さえ用意出来れば（真水でなくても）どこでもおいしく召し上がれます。



魚沼コシヒカリの香り・旨味・舌触りをお楽しみ下さい。

| 原材料   |
|-------|
| うるち白米 |

包装米飯（白米）180g

賞味期限：1年



玄米独特の香ばしさ・甘みがあり、一粒一粒の歯ごたえが感じられます。ガンマミノ酸 6.2mg/100g

| 原材料   |
|-------|
| うるち玄米 |

包装米飯（玄米）180g

賞味期限：1年

### ●飯飯（特別栽培魚沼産こしいぶき使用）

新潟県が開発し、魚沼の地で新潟コシヒカリに勝るとも劣らないお米に仕上げたこしいぶきを、穀物酢を使用して炊き上げました。

お気軽にご家庭で余った食材を利用したらち寿司がお楽しみいただけます。

電子レンジ2.5分、お湯では15分ですが、非常時にはそのまま食べる事も出来ますが、お湯さえ用意出来れば（真水でなくても）どこでもおいしく召し上がれます。



白米200g  
賞味期限：1年

| 原材料            |
|----------------|
| うるち米、穀物酢、砂糖、食塩 |



発芽玄米160g  
賞味期限：1年

| 原材料               |
|-------------------|
| うるち発芽玄米、穀物酢、砂糖、食塩 |



ごはんの断断

\*包装米飯飯飯の調理方法が載っていますが、他の包装米飯も同じで

# ■ 主な製品③

|                   |  |         |       |       |       |        |
|-------------------|--|---------|-------|-------|-------|--------|
| 商品名               | グルテンフリー ごはんパン プラン 1斤カットタイプ   |         |       |       |       |        |
|                   |    |         |       |       |       |        |
| 商品特徴              | <p>グルテンフリーの米粉パンです。小麦だけでなく、食物アレルギー特定原材料等27品目(※)を使用しておりません。魚沼産米の米糠を使用し、風味豊かに焼き上げました。体を温めると言われる甜菜糖や、胚芽糠に含まれる食物繊維(100g当たり3.7g)も摂取でき、おなかにやさしいプランパンです。</p> <p>米胚芽糠を配合することにより食物繊維・ナイアシンが強化されビタミンEが豊富に含まれています。食べる時は必要な分を取り出し、常温(25℃前後)で1時間~2時間程解凍し、お早目にお召し上がり下さい。</p> <p>(※)食物アレルギー特定原材料等27品目とは、表示義務のある特定原材料7品目【えび、かに、小麦、そば、卵、落花生】、表示の推奨されている特定原材料に準ずる20品目【あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン】の事を指します。</p> |         |       |       |       |        |
| 栄養機能食品表示          | <p>○1日当たりの摂取目安量：1日当たり1袋(2枚(約90g))を目安にお召し上がりください。</p> <p>○1日当たりの摂取目安量に含まれる機能の表示を行う栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量2,200kcal)に占める割合：ビタミンE 85%</p> <p>○ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。</p> <p>○本品は、特定保健用食品(特許あり)、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。</p> <p>○産生者は、主料、主料、副料を基本に、食事のバランスを。</p> <p>○本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。</p>  |         |       |       |       |        |
| 原材料名              | 米粉、米胚芽糠、甜菜糖、還元水あめ、米油、食塩、ドライイースト  |         |       |       |       |        |
| 添加物               | 増粘剤(グァーガム)、ビタミンC   |         |       |       |       |        |
| 原料原産地             | 主原料：新潟県産 胚芽糠：新潟県魚沼産  |         |       |       |       |        |
| 賞味期限              | 冷凍で90日   | 管理温度    |       | 冷凍    |       |        |
| 栄養成分<br>(100g当たり) | エネルギー  | 234kcal | 炭水化物  | 38.5g | ビタミンE | 3.05mg |
|                   | タンパク質  | 3.7g    | 一糖質   | 34.8g | ナイアシン | 2.9mg  |
|                   | 脂質   | 8.1g    | 一食物繊維 | 3.7g  |       |        |
|                   |  |         | 食塩相当量 | 0.89g |       |        |
| 内容量               | 10枚  |         |       |       |       |        |
| 規格・入り数            | 16本  | 納品ロット   |       | 16本ごと |       |        |
| 上代(税抜)            | 1,000円   |         |       |       |       |        |
| 商品サイズ             | 340×198×95mm   | ケースサイズ  |       |       |       |        |
| JANコード            | 4512165500791  |         |       |       |       |        |
| 保存方法              | -18℃以下で保存して下さい。  |         |       |       |       |        |

## ●グルテンフリー米粉パン「魚沼ごはんパン」

グルテンフリーの米粉パンです。小麦だけでなく、食物アレルギー特定原材料等27品目を使用しておりません。お米の風味を大切に焼き上げました。プラン(米糠)は魚沼産の米胚芽糠をふんだんに使用しています。この米粉パンには体を温めると言われる甜菜糖や、食物繊維も含まれおなかにやさしいパンです。硬く感じたら、お好みで焼いたり、電子レンジで30秒くらい温めて下さい。

◇2枚入(賞味期限：常温1週間) ※冷凍発送可能



### プレーン

新潟県産米粉に機能性成分の難消化性デキストリンを配合しました。この機能性製分は特定保健用食品として消費者庁に認められた食品です。整腸作用・糖の吸収を穏やかにし町の吸収を抑え排出する効果の増大する効果が認められています。

| 原材料名                                  | 添加物              |
|---------------------------------------|------------------|
| 米粉、難消化性デキストリン、甜菜糖、還元水あめ、米油、食塩、ドライイースト | 増粘剤(グァーガム)、ビタミンC |



### プラン

胚芽糠に含まれる食物繊維(100g当たり3.6g)も摂取できるプランパンです。米胚芽糠を配合することにより食物繊維・ナイアシンが強化されビタミンEが豊富に含まれています。

| 原材料名                            | 添加物              |
|---------------------------------|------------------|
| 米粉、米胚芽糠、甜菜糖、還元水あめ、米油、食塩、ドライイースト | 増粘剤(グァーガム)、ビタミンC |

|          |   |       |      |
|----------|---|-------|------|
| 商品名      | 有機栽培魚沼産こがねもち米使用おはぎ あんこ  |       |      |
|          |      |       |      |
| 商品特徴     | <p>魚沼産こがねもちを有機栽培する事で、コシ、粘り、特にお米の風味を大切にしました。その風味豊かな有機栽培こがねもちを中心に外側を有機認定のあんこで包み込みました。</p> |       |      |
| 原材料名     | 有機つぶあん(有機砂糖、有機小豆、食塩、塩天)、有機水稲もち米、有機砂糖  |       |      |
| 添加物      | 酵素  |       |      |
| 原料原産地    | もち米：新潟県魚沼産  |       |      |
| 賞味期限     | 冷凍で90日  |       |      |
| 管理温度     | 冷凍  |       |      |
| 内容量      | 60g   |       |      |
| 規格・入り数   | 200個  | 納品ロット | 1ケース |
| 希望上代(税抜) | 298円  |       |      |
| 商品サイズ    | 65×108×35   |       |      |
| JANコード   | 4512165714037   |       |      |
| 保存方法     | 冷凍(-18℃以下)で保存して下さい。   |       |      |
| 食べ方      | 冷蔵解凍し、4日以内にお召上がり下さい。  |       |      |





甘い香りのお米



ひとつひとつを、心を込めて!



最後の掃除  
丁寧に!



こしの強さは日本一



最後の検品 X 線



検品作業  
しっかりと!

安心と、美味しさを。

株式会社ごはん 🍚

私達が作っています。



# 工場内部



# 工場内部



# 工場内部

