

ミルキークイーンで好みの味に 五つ星お米マイスターの提案

6次产业化の取組に至った経緯

株式会社ライズ・インは、平成19年に法人化しており、押井社長は、米農家の10代目として、米どころ庄内平野でより安全で安心して食べられる米作りを行っている。

現在、日本全国で米が余っている状況で、毎年7万トンずつ米の消費量が減少しているが、その背景には少子高齢化があり、人口減少と働き盛りの米を食べる層が少ないことがあげられる。これまでの5キロ、10キロ単位の米の売り方だけでは、これからのがれの米を食べる層が少なくなり、熾烈な販売競争に勝ち残れなくなり、農業経営自体を維持することが難しくなってると感じた押井社長は、自社で生産した米を使って、他と差別化できるような付加価値のある商品開発をする必要があると考へるようになつた。

当社の生産している米の中でも一番人気のある品種ミルキークイーンは、もち米のように粘りが強く、冷めてまたの粘りが強くなる。この粘りを活かして、商品開発をするためには、これまでのよ

うに大きな袋に詰めて売るだけではなく、他と違う商品でなおかつ消費者が望んでいるものをオリジナル商品として付加価値を付けて販売したい。平成27年からの取組みであるため、まだ大きな成果といえる程ではないものの、キュークイーンは会社の販売促進や営業活動やあいさつ回り、ハート米は結婚式の引き出物や保険の成約記念品などとして使用されている。また、その際には注文に応じてパッケージにその会社のロゴや新郎新婦の写真などを印刷してオリジナル品にするなど

認知されており、徐々にではあるが好評を得ている。今後は季節限定品として、自社で製造している庄内柿



キューブ米詰め合わせ

平成27年度6次产业化総合化事業計画認定
株式会社ライズ・イン（鶴岡市）

事業名 自社生産のミネラル栽培による米の少量パックと
まるもちの新商品の製造・販売

今後の事業展開

安全でおいしい米作りにこだわるとともに、米についての相談を積極的に受けながら、特にキュークイーンについては、ミルキークイーンを主体として、他の品種を組み合わせた商品の提案と直接販売に力を入れていきたいと考えていた。このため押井社長は、平成28年9月に日本米穀小売商業組合連合会から五つ星お米マイスターの認定を受けた。このため押井社長は、平成28年9月に日本米穀小売商業組合連合会から五つ星お米マイスターの認定を受けた。このため押井社長は、平成28年9月に日本米穀小売商業組合連合会から五つ星お米マイスターの認定を受けた。



五つ星お米マイスター認定書

受けた。これは、お米に関する幅広い知識を持ち、米の特性（品種特性、精米特性）、ブレンド特性、炊飯特性を見極めることができ、その米の特徴を最大限に活かした「商品づくり」を行い、その米の良さを消費者との対話を通して伝えることができる者を認定する制度で、本県では5名のみで、しかも農業者が認定を受けたのは全国でも数少ないといわれている。

今後は、この五つ星お米マイスターをベースにした販路拡大とともに、取締役である妻とも協力しながら、新商品の開発に対しても、女性の視点と意見を今以上に取り入れていきたいと考えている。

6次产业化の取組内容

当社の生産している米の中でも一番人気のある品種ミルキークイーンは、もち米のように粘りが強く、冷めてまたの粘りが強くなる。この粘りを活かして、商品開発をするためには、これまでのよ

うに大きな袋に詰めて売るだけではなく、他と違う商品でなおかつ消費者が望んでいるものをオリジナル商品として付加価値を付けて販売したい。平成27年からの取組みであるため、まだ大きな成果といえる程ではないものの、キュークイーンは会社の販売促進や営業活動やあいさつ回り、ハート米は結婚式の引き出物や保険の成約記念品などとして使用されている。また、その際には注文に応じてパッケージにその会社のロゴや新郎新婦の写真などを印刷してオリジナル品にするなど



の干し柿やもちとのセット商品などの取扱いも検討し始めている。

事業者概要



株式会社ライズ・イン

代表者 押井 秀勝
住所 鶴岡市箕升新田字西新田12番地
電話 0235-64-8535
FAX 0235-64-8536
URL <http://www.ricemeister.com>

も硬くなりにくいのが特徴で、料亭や高級飲食店で扱われることも多い高級米である。このミルキークイーンの他に、山形県のブランド米であるつや姫とはえぬきを加えて少量パックのギフト用キュークイーンを商品化した。

キュークイーンにした理由としては、例えば精米5キロの袋を一度開封してしまふと劣化するのが早いが、キュークイーンの真空パックにすることで、約1年間は鮮度を維持することが可能となつていて。ミルキークイーンは、それだけ炊いて食べてもおいしいが、つや姫やはえぬきと混ぜて炊くと、また違つたおいしさを楽しむことができる。そこで、一つのキュークイーンを2合パックにして詰め合わせることにより、食べる方の好みで単品でも混ぜても食べられる商品にした。また、「ありがとうございます」と感謝を込めたギフト品として、ハートの形に入れたミルキークイーン、ただちや豆焼き込みご飯の素とセットにしたものなども商品化している。

購入するお客様が使う時の気持ちや場面に合わせて、包装紙やのし紙を変えられるようにしていることも、この商品の特徴となつていて。受けた。これは、お米に関する幅広い知識を持ち、米の特性（品種特性、精米特性）、ブレンド特性、炊飯特性を見極めることができ、その米の特徴を最大限に活かした「商品づくり」を行い、その米の良さを消費者との対話を通して伝えることができる者を認定する制度で、本県では5名のみで、しかも農業者が認定を受けたのは全国でも数少ないといわれている。