

ハ ナ ノ 手

無洗米技術に高評価

玄米混合「玄白飯」積極展開

徹底した品質管理とともめ
細かいサービスマニュアルで支持を集
めるハナノキ。なかでも無
洗米については、DPP製
法と独自の特殊無洗米加工



により高い評価を得ている。
今期の注目商品は無洗化
処理を施した玄米と白米を
1対1の割合でミックスし
た「玄白飯」(けんぱくめい)
が挙げられる。玄米、白米
の両方を無洗化しているの
で炊飯が非常に簡便であり、
高い健康性を有する玄米を
簡単に摂取することが可能
となる。玄米、原料は玄米、
白米ともに岩手県産のひと
めぼれを適量使用し味覚、
食感ともに優れている。同
品は8月から本格的に展開
を開始し、特に業務用で好

評を得ており、今後も拡大
が期待される。

また、同社は通販チャネ
ルでの展開も注力しており、
楽天市場の無洗米部門で48
週連続ランキングインし44週で
1位を獲得、厚い支持を賜
めている。購買理由の半分
以上が「美味しい」を挙げて
おり、同社製品の品質の高
さを証明している。玄米、
ホームページにおいてもト
レーサビリティをはじめと
してコンテンツを充実、付
加価値の提供に努めている。
最先端の設備と思想を導
入した穂浪工場は、高品質
な商品の安定供給を可能と
し、新規顧客の開拓に大き
く貢献している。同工場は
農政からの評価も高く、引
き続き需要開拓に向け取組
みを強化していく。