

お米を通じてお客様に

「幸せ」と「感動」をお届けします。



Harakin Group
ALL RICE COMPANY

ハラキングループは、種子販売から小売に至るまでワンストップのサービスを提供致します。

卸・小売



農家の方が生産したお米を消費者にお届けする為に、量販店などへの卸売や米穀店での直接販売を行っています。
産地と密接に連携することにより、日本各地の美味しいお米を幅広くお届けしています。



種子販売



米価下落や担い手不足など、米農家にとって厳しい時代背景の中、より効率的で安定した稲作経営をご提案する為に、生産性・耐病性に優れた新品種「緑結び」を育成し種子販売しています。生産から販売まで一貫して携わる事により、米に関して総合的なご提案が可能となりました。



加工



最も身近な米の加工食品である、お餅。
和鑠では、各産地の美味しいもち米を使用し妙高山麓の伏流水を用いて、昔ながらの杵つき製法で包装餅を製造加工しています。
米と水のみでつくった安心安全で美味しいお餅をご賞味下さい。



Harakin Group

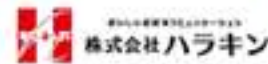
生産



流通業として生産者から集荷するだけでなく、自ら生産者として農産物を栽培しています。
地域の生産者グループと協力・連携して、生産者の側からも魅力ある農産物の生産・販売を提案しています。



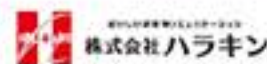
製造



集荷・生産したお米を精米し、量販店などに販売する商品を製造しています。また、お米を研ぐ必要のない「無洗米」も自社製造しています。
異物の混入や品質の劣化が無い様に、精米ラインの定期点検や製造出荷時の確認など、細心の注意を払って製造を行っています。



検査



日々入荷する原料米や製造した精米商品などが当社基準の品質を維持しているか、専門の部署で検査を行っています。お米のDNA品種鑑定や食味官能試験など、安心安全なお米を提供する為に検査を行い、品質安定に努めています。



集荷



各拠点のある岐阜・愛知・新潟・富山では、生産者からお米を直接集荷しています。
また、農産物検査機関として自社で品位検査を行い、品質の確認・向上にも努めています。
ハラキンの集荷したお米はトレーサビリティがしっかりした安心安全のお米です。



代表挨拶

お米を通じてお客様に

「幸せ」と「感動」をお届けするために…



ハラキングループは昭和2年の創業から日本人が大切にしている、お米を販売させていただける事を心から「幸せ」に思っています。

また美味しいお米を作るために日々努力し続けてくれる農家の皆様の姿に「感動」し感謝しています。

その想いを胸に、お米の産地である岐阜県・愛知県・富山県・新潟県に拠点を置き、それぞれの産地の特色を活かした種子の販売、集荷、検査、保管、精米、加工、卸、小売販売といったお米に関わる多くのことをビジネスにさせていただいています。

日本人の魂であるお米をより多面的に捉え、質の良いサービス向上のために社員一岡ちからをあわせて努力し続けます。

お米を通じてお客様に「幸せ」と「感動」をお届けするために。

株式会社ハラキン 代表取締役社長 原 啓祐

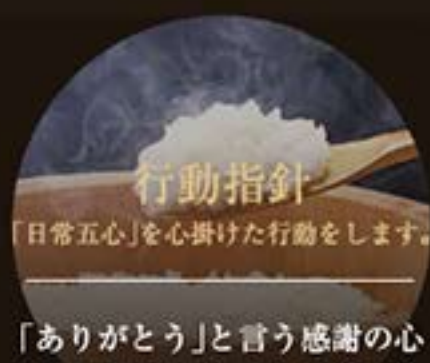


ONE FOR ALL
ALL FOR ONE

一人はすべてのお客様の為に、
みんなは全力を尽くす一人の為に



お米を通じてお客様に
「幸せ」と「感動」を届けよう。



「日常五心」を心掛けた行動をします。

「ありがとう」と言う感謝の心
「すみません」と言う反省の心
「おかげ様」と言う謙虚な心
「私がします」と言う奉仕の心
「はい」と言う素直な心

拠点紹介



日本一の米処
新潟県

妙高山のふとこに
位置する上越市中郷区。
豊かな自然と
レジャー施設がいっぱい



日本の真ん中
岐阜県

日本の真ん中に位置する岐阜市。
なかでも多治見市は
豊かな自然と綺麗な水に
恵まれている

種籾出荷日本一
富山県

北アルプスから溢れる雪解け水が豊富な富山県。
伝統さん表を今に受け継ぐ黒部市は、
デザインと工芸の街でもある。





株式会社 アグリトレード

「農家よし」、「消費者よし」、「日本よし」

「農業の三方良しの実現」の為に行動(ACT)します。

ビジネスモデル

種子販売



株式会社 アグリトレード

種子購入・育苗

大型農家 地域JA 集荷業者 肥料商 など

栽培

JA農家 稲作生産者 など

玄米・精米販売



株式会社 ハラキン

加工



株式会社 和鑠

地域別でのブランド化を目指します。

パッケージのマークについて



名山



名城



文化財



美味しい
ごはん



縁起の
ロゴマーク



たわわに
実る稲穂



すてきな緑が
ありますように



岐阜



愛知



長野



新潟

平成30年度から三重・滋賀・福井・富山も追加致します。その他の地域でも試験栽培中、続々と全国に波及しています。

米の旨いところに名山あり

日本の名山の麓には、米作りに適した条件が整っています。

・豊かな土壌

山の恵みである有機物が適度に含まれ、微生物(バクテリアなど)が生活しやすい土によって稲を丈夫に育てます。

・清涼な伏流水

山に降った雨と雪が数百年の時を経て浄化され清らかな水になり田んぼの稲を育てます。

・昼夜の温度差

稲の余分な代謝を抑え、光合成で作られた米のうまみであるデンプンをたっぷり稲に蓄積します。

株式会社ハラキンの「山麓米」は日本全国の名山の麓で栽培された美味しいお米を商品化します。

「山麓米」は株式会社ハラキンの商標登録です。



商品紹介



妙高山 山麓米

〔新潟県上越産コシヒカリ〕

新潟県の南西部、妙高山の裾野に広がる頸城平野、田新井市、田中町城部一帯で収穫されたコシヒカリです。



恵那山 山麓米

〔岐阜県恵那産コシヒカリ〕

中央自動車道「恵那山トンネル」の南に位置する岐阜県中津川市、恵那市一帯で収穫されたコシヒカリです。



立山 山麓米

〔富山県産コシヒカリ〕

北アルプス霊峰「立山」の山麓で冷たく清らかな美味しい水と澄んだ空気が育んだJAアルプス産のコシヒカリです。

しあわせむすぶ「縁結び」

「縁結び」は、極良食味品種「夢ごこち」を母親に、多収穫品種「ホシアオバ」を花粉親にして誕生しました。名前の由来は、このお米を通じて生まれて行く数多くの方々との「ご縁」を大切にしたいという思いで、「縁結び」と名付けました。程良い粘りと艶のある炊き上がりが自慢のお米です。



ENMUSUBI

水稲新品種

縁結び



2kg



5kg

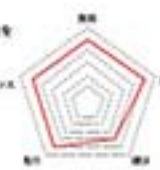


贈呈品

1 良食味

食味テストでは最高点をマークしました!

食味値
95



「食味値」で95点をマーク! (測定回数6/6)

「食味値」とは食味のいい点を割合的に評定した数値です。「食味値」100点を最高点で表記し、数値が高いほど美味しいお米とされています。国内産米では5~7点点が基準値となっており、80点以上が美味しいお米とされます。「縁結び」の「食味値」は、95点をマークしました。

食味	粘り	炊き上がり	白米	玄米
95	92	91	90	89

(測定機関: 7777 株式会社 日本一おいしい米コンテスト)

※第10回あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテストで「優良金賞」を受賞
※第13回お米日本一コンテストinしずおか2016でも「金賞」を受賞

そもそも おいしいお餅とは何か？

和菓では原料となるもち米・水・そして徹底した衛生管理の下、
加工生産まですべて自分たちでおこなっております。

愛情込めて育てる良質のもち米や、お餅の味を左右する水にもこだわり、
昔ながらの胴落落下方式の杵つき製法で米の味、素材の味を大切にした餅づくり。
それは、和菓のものづくりの原点の味です。



金の玄米だんご

水加うるち米の新品種「緑結び」玄米を加工し、蒸し上げ団子状にしました。
シンプルに醤油だれで焼いただけでも素材の美味しさが味わえます。「焼
き」「焼」「トッピング」「デザート風」メニュー作りは無限大∞

金の玄米だんごオリジナルレシピ お雑煮



【材 料】…2本分
「玄米団子」…6個
鶏もも肉…40g
ほうれん草…1/4わ/
しいたけ…2枚
かまぼこ…4切れ
人参…適量
ゆずの皮…適宜
だし汁…2カップ
醤油…大さじ1と1/2

【作り方】

1. 鶏肉は一口大に切ってさっと熱湯をくぐらせる。小松菜は5cm長さに切り、さつ
と茹でて水に取り、水気を絞る。人参は輪切りにして鶏肉を作り、柔らかくな
るまで茹でておく。しいたけとかまぼこは焼き包丁を入れておく
2. 鍋にだし汁と醤油、鶏肉を入れて熱し、鶏肉以外の1とレンジアップした玄米団
子を入れてもう一度煮立ったら火を止めて器によそい、ゆずを添える



もちもち串

ありそうで無かった餅の新食材。丸い小餅を串に刺した商品です。
焼いてもOK、揚げてもOK、湯どうしでもOK。
お好みのトッピングでお楽しみ頂けます。

もちもち串オリジナルレシピ きなこつくね 黒みつがけ



【材 料】…4本分
「もちもち串」…4本
きな粉…大さじ3
砂糖…小さじ1
黒みつ…適量

【作り方】

1. もちもち串をさっとあぶり、お湯に漬け、やわらかくする。
2. きな粉と砂糖を合わせ、1がやわらかいうちになっぶりつける。
3. 上から黒みつをかけ出来上がり。



包装餅

全工程クリーンルーム内で製造加工した切り餅を、一切れ毎にシングルバック
にした後、各サイズのバリア袋に密封包装した「包装餅」。この技術によって長
期保存(未開封時)が可能な餅商品を実現しています。

徹底した衛生管理のもと、一貫した自社工場生産をしております。

- 【原 材 料 選 定】 当社穀物検査員が良質な原料玄米を選定、隣接の自社精米工場から精米したてのお米が餅工
場へ送られ、洗米浸漬水には妙高山の湧水を使用しています。
- 【杵 つ き】 胴落落下方式の餅つき機により、昔ながらの杵つき製法が再現されています。
- 【無 添 加】 保存料などを一切使用せず、長期保存が可能(新工場製造)な製法を確立しました。
- 【衛 生 管 理】 精米・洗米・水切り・蒸米・杵つき・圧延・冷却硬化・切断・包装まで、全行程徹底した衛生管理のもと行っ
ております。含水率が高くアレルギーな食品であるお餅を、無添加でお届けできるヒミツがここにあります。



株式会社 和鑠

オフィシャルweb site

<http://www.e-omochi.com/>



Harakin Group

ALL RICE COMPANY

株式会社ハラキン

[本社] 〒462-0825 愛知県名古屋市北区大曾根四丁目7番37号
TEL 052-981-6506 / FAX 052-914-5572

[多治見本部] 〒507-0071 岐阜県多治見市旭ヶ丘10丁目6番64号
TEL 0572-20-1581 / FAX 0572-27-3906

[新潟支店] 〒949-2322 新潟県上越市中野区岡沢1312番地1
TEL 0255-74-4185 / FAX 0255-74-4180

[北陸営業所] 〒939-1327 富山県砺波市五郎丸393-3
TEL 0763-58-5088 / FAX 0763-58-5089

[東京営業所] 〒166-0002 東京都杉並区高円寺北3-34-14
TEL 03-5327-4800 / FAX 03-5327-4805

<http://www.goodrice.net/>

金米本舗 高円寺米穀店

〒166-0002 東京都杉並区高円寺北3-34-14
TEL 03-5327-4800 / FAX 03-5327-4805

<http://www.kinmai.com/>

株式会社和饅

[本社] 〒949-2322 新潟県上越市中野区岡沢1312番地1
TEL 0255-74-4199 / FAX 0255-74-4180

[名古屋工場] 〒462-0825 愛知県名古屋市北区大曾根四丁目7番37号
TEL 052-981-6510 / FAX 052-981-6510

<http://www.e-omochi.com/index.html>

株式会社妙高山麓農園

〒949-2322 新潟県上越市中野区岡沢1312番地1
TEL 0255-74-4185 / FAX 0255-74-4180

株式会社アグリトレード

〒507-0071 岐阜県多治見市旭ヶ丘10丁目6番64号
TEL 0572-20-1581 / FAX 0572-27-3906