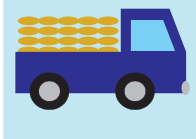


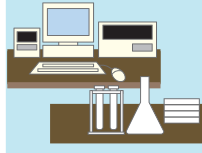
精米工程の流れ

荷受・前処理工程

1 玄米入荷

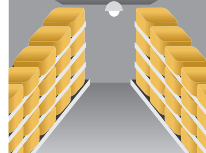


2 玄米入荷時検査



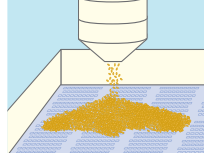
科学的計測、分析と目視などで万全の品質検査を行います。

3 低温倉庫



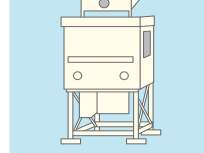
穀温15度C以下、湿度60～70%に保っています。

4 張込み



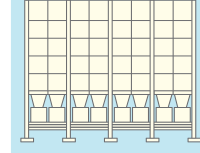
原料玄米の解袋ホッパーへの投入作業を行います。

5 粗選機



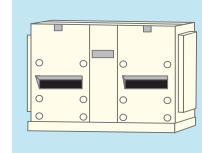
玄米に混入している粗ゴミ、小石などの異物を除去します。

6 玄米タンク



産地、銘柄ごとに玄米を一時保管します。

7 玄米石抜機



玄米に混入している石などを除去します。

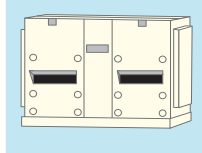
精米・精選行程

8 精米機



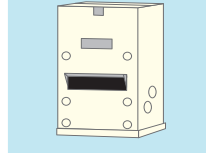
精米時の摩擦熱を抑え、丁寧に低温精米します。

9 白米石抜機



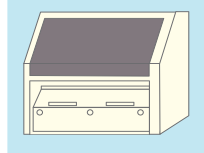
小石などを除去します。

10 粒選別機



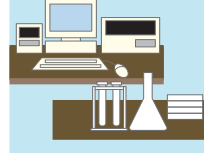
精白米の中に発生した糠玉、砕粒等をふるい分けます。

11 色彩選別機



異物、着色粒、ガラス片等を電子の目で感知し、除去します。

12 製品検査



製品のお米が品質基準をクリアしているか、科学的計測、分析、炊飯等、品質チェックをします。

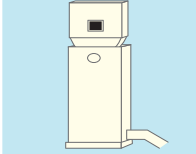
13 白米タンク



銘柄、用途など各製品ごとに区別された白米を一時保管します。

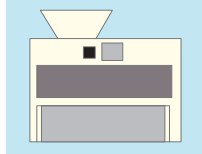
計量・包装・出荷行程

14 金属選別機



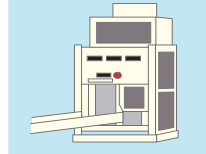
金属が混入していないかチェックします。

15 最終チェッカー



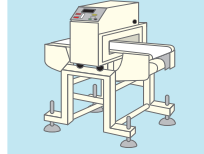
前工程で異物が完全に除去されているかチェックします。

16 パッカー



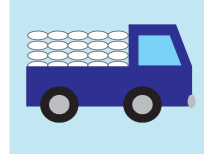
すべての工程を経て、コンピューター制御による自動計量、自動包装をします。

17 金属検出機



精米を袋詰めした後、製品に金属が混入していないか最終チェックをします。

18 製品出荷



銘柄別、量目別に包装された製品を毎日お取引先様に出荷します。