平成24年度第3回認定事業者事例

株式会社国際米流通センター

代表取締役　土屋　康昭 氏

福島県耶麻郡猪苗代町大字磐根字
桜川１４１４
電話　０２４２-６５-２０６２

土屋社長（左から２人目）と社員の皆さん

こしひかり使用の福田みそ

ひとめぼれ使用の福田みそ

(株)国際米流通センターでは、平成２５年１２月に自社生産の米（こしひかり、ひとめぼれ）及び大豆（アヤコガネ）と磐梯山の伏流水を使用して、新商品「福田(ふくでん)みそ」（無添加醸造味噌）を開発しました。

福田みそは、伝統的な田舎味噌の味に慣れ親しんだ高齢者の味覚に合った製品作りを基本に、仕込みから１年間じっくりねかせた「長期熟成（土蔵低温熟成）」の味噌です。

味噌は、鮮度が損なわれない容器を使用するなど、品質管理にこだわり、自社直売所や地元の農産物直売所においての販売、さらには首都圏近郊の高齢者向けの介護施設への販売も取り組んでいるとのこと。

福田みそ及び「う米」（ペットボトル入り）商品の購入については、同社へ直接連絡、あるいは磐梯朝日国立公園内の直営店「コスモス畑店」（期間限定：７月～１１月）や地域内の農産物直売所で購入することができます。

磐梯山の伏流水で生産された米

味噌蔵の切返し作業風景

手軽にうまいペットのお米商品

認定事業計画の概要

○　(株)国際米流通センターは、自らの農業経営の発展と地域農業の担い手として、平成２４年３月に同社を設立。米作（約１４ｈａ）を経営の柱に大豆、そばを生産しています。

○　事業計画では、水稲作付けの規模拡大を進め、経営の柱となる米販売事業を強化するとともに、自ら生産した米、大豆を原材料「無添加醸造味噌」を製造し、地元や首都圏の高齢者介護施設向けに販売を行うこととしています。