Plenus　　News Release

2013年10月7日

各 位

株式会社プレナス

11月1日（金）から
プレナスグループ　2，868店で
「金芽ごはん」を導入

株式会社プレナス（本社：福岡市博多区、代表取締役社長：塩井辰男）は、持ち帰り弁当のブランド「Hotto Motto（ほっともっと）」、定食チェーンのごはん処「やよい軒」、「しゃぶしゃぶダイニングMK」を2013年9月末現在、合計2,956店舗展開しておりますが、このうち、2,868店で、提供するごはんを「金芽ごはん」にいたします。

「金芽ごはん」は、従来、玄米を白米に精米する段階で糠として取り去ってしまっていた「亜糊粉層」と「胚芽」の一部を残して精米した無洗米です。これらの部分には、ビタミンやミネラル、食物繊維などがバランスよく含まれています。また、「金芽ごはん」は亜糊粉層が水分を多く吸収するため、一般のお米より膨らんで炊きあがります。従って一般的な白米より少量のお米で、同じ量の「ごはん」を炊くことができ、エネルギー量を抑える効果もあります。まさに“健康的でおいしいごはん”ということができます。

当社はこれまで「ごはんへのこだわり」を持ち続けてまいりました。毎日食べる主食のごはんだからこそ、新鮮で質の高いごはんを提供したい、との思いから、100%国産米を使用。全国の産地をまわり玄米の状態で仕入れています。また、お米は鮮度が大切で、精米直後が最もおいしいといわれます。当社は国内2カ所の自社精米センターを中心に4カ所の精米所で、毎日店舗の使用量を勘案して精米しており、これを速やかに店舗へ配送する物流システムも独自に構築しております。
このたびの「金芽ごはん」導入は、このような「ごはんへのこだわり」の一環として行なうものです。

また、今回の「金芽ごはん」導入と同時に、「ほっともっと」では、お米（金芽ごはん）の販売を開始いたします。

当社は今後も「ごはんへのこだわり」を大切にしながら、おいしく健康的な商品の提供に努めてまいります。

「金芽ごはん」導入の概要は以下の通りです。

1.「金芽ごはん」導入概要

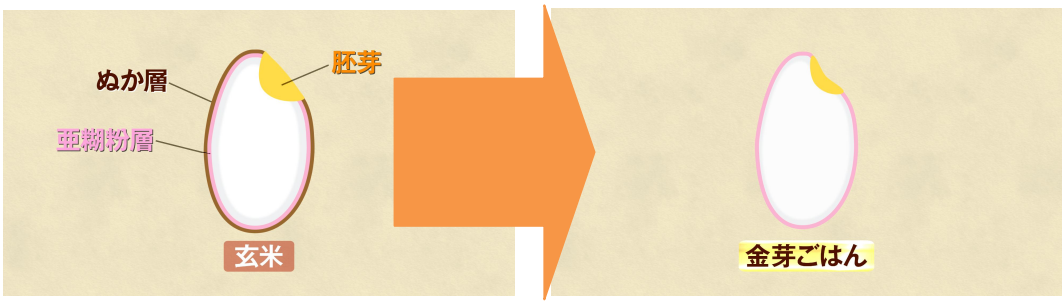
■導入時期　　2013 年 11 月 1 日 (金)

■導入店舗　　全国の当社グループ店舗 (2,868 店)
持ち帰り弁当店「ほっともっと」　2,597 店 (沖縄県を除く)
ごはん処「やよい軒」　237 店
「しゃぶしゃぶダイニング MK」　34 店

2.「金芽ごはん」の特長とプレナスのごはん

■金芽ごはんの特長

一般的な白米は、玄米のでんぷん層を残す形で精米していますが、この際、「胚芽」とでんぷん層の表面を薄く覆っている「亜糊粉層」も取り去っていました。



お米断面イメージ

これらを残す形で精米したごはんが「金芽ごはん」です。外観は白米とほとんど変わらず、炊きあがりもふっくらとして、「粘り」や「つや」「照り」があるおいしいごはんです。健康面での特長としては、以下が挙げられます。

●豊富な健康成分 (ビタミン／ミネラル)

「金芽ごはん」は一般的な白米と比べて、ビタミン B1 とビタミン E が約 2 倍多いほか、整腸効果があると言われるオリゴ糖は約 12 倍も多く含まれています。また、マグネシウムやリンなども豊富に含んでおり、特にマグネシウムは摂取が不足すると、血清中の中性脂肪や、悪玉コレステロールの値を上昇させ、逆に善玉コレステロールの低下を引き起こすと言われる重要な健康成分です。

●食物繊維

同じく一般的な白米と比べ、約 1.5 倍の食物繊維を含んでいます。

●エネルギー量

「金芽ごはん」は亜糊粉層が水分を多く吸収するため、一般的な白米より膨張率が高く、ふっくらと炊きあがります。白米より少量のお米で同じ量の「ごはん」を炊けるので、エネルギー量を抑えられ、同量のごはんを食べた場合、カロリーは約 10%カットできます。

※各成分と比較数値は東洋ライス調べ

■ごはんへのこだわり

当社はごはんに徹底的にこだわっています。その一例を以下にご紹介します。

●100%国産米を直接仕入れ

生産者の声を聞きながら、品質を見極め、
厳選したお米を玄米の状態で仕入れています。



●国内 4 カ所の精米センター

（自社保有＝埼玉県・福岡県、委託＝北海道・大阪府）

お米は「鮮度が命」、「精米したてが一番おいしい」と
言われます。当社では店舗ごとの使用量を勘案しながら、
国内 4 カ所の精米センターで計画的に精米を行なっています。



●徹底した品質管理

精米センターでは、玄米段階での品質検査のほか、
実際にごはんを炊いての食味評価や、ごはんの
おいしさを数値化した味度検査を行なっています



●独自の物流システム

当社が独自に構築した物流システムにより、お米は精米から
最短 2 日で店舗に到着。新鮮なお米を提供しています。



●炊飯方法の徹底

お米の量や水量、季節ごとに変える浸け込み時間（炊飯前に
お米を水に浸けておく時間）などをマニュアル化し、
各店舗ではこれを厳格に守ってごはんを炊いています。



■株式会社プレナス会社概要

会社名：　株式会社プレナス

代表者：　代表取締役社長　　塩井　辰男

所在地：　福岡県福岡市博多区上牟田 1-19-21

創業　：　1960 年（昭和 35 年）3 月

設立　：　1976 年（昭和 51 年）11 月

資本金：　34 億 6,100 万円

従業員数：社員＝1,444 人、臨時従業員＝8,814 人（1 日 8 時間換算）



金芽ごはん　ロゴマーク

【本件に関するお問い合わせ先】
株式会社プレナス　コミュニケーション室　　担当：山内、古賀
TEL:　092-452-3604　　FAX:　092-452-3622
URL:　http://www.plenus.co.jp