

ASANO
CORPORATION



株式会社 アサノコーポレーション

【会社概要】

社 名 株式会社アサノコーポレーション
代 表 者 代表取締役 麻野 宗三
所 在 地 〒289-1104 千葉県八街市文違 301-880
創 業 昭和 35 年 5 月
設 立 平成 2 年 9 月
資 本 金 5,000 万円
事 業 内 容 米穀販売業
決 算 期 8 月
従 業 員 8 名
主な販売先 量販店・SM・ホテル・病院・施設・外食産業・他
主要取引銀行 千葉信用金庫・千葉銀行

【会社沿革】

1960 年 麻野宗三商店を設立
1990 年 株式会社アサノコーポレーションに改組 資本金を 5,000 万円に増資
1992 年 本社社屋を新設
1996 年 本社事務所を増設
1999 年 定温倉庫（約 20,000 俵保管可能）を増設
2003 年 台湾への輸出を開始
2006 年 ISO9001：2000 認証取得
2011 年 台湾への輸出を終了
2012 年 精米機の増設を行い、従来精米機との 2 基による増産体制へ
2019 年 精米機並びに色彩選別機を増設し、流下式金属検出機の新設、生産体制の強化並びに異物混入対策強化を図る。
2021 年 製品品質の保持を目的にインテリジェントパッカーを導入、これにより長期保管や 輸出対応等の拡充を図る。
2022 年 ISO22000：2018 認証取得

「おいしさ」に磨きをかけて

ASANO
CORPORATION

安心 と 安全 をお届けします。

食品安全への取り組み

ISO22000 認証取得によって
一層の食品安全を目指します。



SDGs への取り組み ライスレジンの導入



お米（非食用米）由来の
国産バイオマスプラスチックと
再生可能な植物由来原料のバイオマス
インキを使用し石油系プラスチックの
削減にも繋がります。

長期保存包装商品の開発

脱酸素剤を使用することにより
賞味期限 180 日（未開封時）を可能にし
精米時の美味しさをそのままに
保てるほか、水濡れや湿気対策
としても有効な商品です。



【受入～張込】

受入検査



入庫した玄米を目視、成分分析機で検査します。

定温倉庫



自社及び外部倉庫を使用し、品質劣化防止の観点から、玄米にとって最適な環境（温度15℃以下、湿度55～75%）にて保管します。

張込



産地、品種、産年毎に玄米を張り込みます。

【鮮度保持包装機】

エージレス



脱酸素剤を投入することで、お米の鮮度が保たれます。
（未開封状態）

自動包装機
受台整形装置



精米された白米を計量自動包装し、米袋に振動を与え、お米を袋の底面の隅々まで行き渡らせませす。

プレス整形
コンベア



包装後、米袋をプレスし、平らに整形します。

金属探知機



整形後、米袋を金属探知機に通します。万が一、金属が混入した場合でも監視・警告（ラインストップ方式）により混入を防ぐ事が出来ます。

重量チェッカー



製袋後、脱酸素剤未投入や過剰投入を防ぐ為、重量確認を行います。

【精米～包装】

精米



縦型精米機2基のうち1基は、小ロット対応型。これにより効率化を図り、精米品質、レベル、共に高品質の白米に仕上げます。
（9ton/hour）

選別



2基の選別機により、二段階処理を行い、異物（ヤケ米、着色米、ガラス）などを選別し、取り除きます。

包装



精米された白米は自動計量、自動包装されます。

金属探知機



金属探知機を通します。万が一、金属が混入した場合でも、金属探知機による監視・警告（ラインストップ方式）により混入を防ぐ事が出来ます。

【保管～出荷】

商品保管



製品を納品先別に分けて保管します。

出荷検査



出荷前に重量などの出荷検査を行います。

出荷



正確にお取引先様へ商品をお届けいたします。

【玄米選別工程】

張込



産地、品種、産年毎に玄米を投入します。

選別



色彩選別機で二段階処理を行ない、着色米やガラス（異物）を取り除きます。

包装

金属探知機



計量・包装後、金属探知機を通します。万が一、金属が混入した場合でも、金属探知機による監視・警告（ラインストップ方式）により混入を防ぐ事が出来ます。

【品質管理／衛生管理】

コンタミ防止



残留米が滞留し易い昇降機を自動エア噴出によりコンタミ防止に務めています。

LED照明／飛散防止対策



LED照明への変更及び飛散防止照明の導入

捕虫トラップ



捕虫トラップの導入による防虫対策の推進

シートシャッター



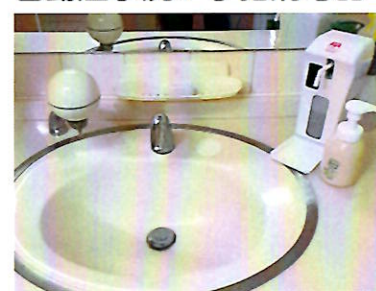
防虫・防塵対策に務めています。

防犯システム



構内・事務所・工場内は、防犯システムにより、24時間守られています。

自動温水洗／手指消毒器

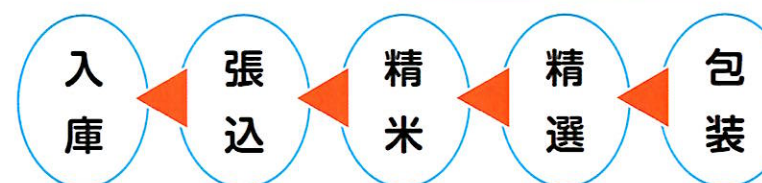


事務所・工場内の手洗い場は、全て自動化し、温水での手洗い・消毒を行います。

【トレーサビリティ】

原料入庫から製品出荷までの記録を管理し、精米袋に印字された「情報」から履歴追跡を可能にしています。

履歴追跡



04年産
精米時期 A
22.11.上旬



【直売ショップ】

地域の皆様へ

精米したてのお米を

安心価格にて販売しています



【アクセス】



拡大図



ASANO

CORPORATION



〒289-1104

千葉県八街市文違301-880

TEL 043-444-0631

FAX 043-443-3765

Email info@asano-rice.co.jp

<http://asano-rice.co.jp>