

いけちゃんが一番のこだわりと言って  
も過言ではないゴハン。今回はこのおいしい  
お米を仕入れている菅能米店さんに伺っ  
てきました！

# こだわり食品実撃取材！！ Part 2

無添加のお弁当  
ハローランチいけちゃん  
ひとくちメモ



(右)菅能義明社長  
(左)菅能誠二専務



菅能米店さんの  
こだわり  
一、いつ持っていて  
も味が変わらな  
い、おいしいお米を  
提供すること

菅能米店さんの  
こだわり

## いけちゃんのコハシ

### 富山産コシヒカリ!!



その時季のお米の状態をみ  
て、味が変わらないよう徳島  
産のお米もブレンドするそ  
うです。

### 実験

お米のおいしさ(味度)が数値で表示される味  
度メーター(精米、また、炊飯した米の保水  
膜を測定)で食味値を計ってもらいました。

味度

80

松山市内レストラン  
(ヒノヒカリ)  
78

いけちゃん  
84

おいしいお米の基準は味度80前  
後。いけちゃんのみ度84は**かなりいい  
(おいしい)**そうです!!

## はなぜおいしいのか?!



いけちゃんにお米を納  
入する**その日の朝**に  
精米しているそうです。  
みなさまが召し上がって  
いるいけちゃんのお米は  
**つきだちほやほやの  
お米**なんです!!

有限会社 池田食品工場  
愛媛県新居浜市庄内町3-11-24  
Tel 0897(33)8311  
0120-218014  
Fax 0897(33)8319  
Email info@ikechan.co.jp  
ホームページ http://www.ikechan.co.jp



写真には映っていない  
ですが、菅能社長の奥  
様もとても朗らかで素  
敵な方でした。