

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！

無添加のお弁当
ハローランチいけちゃん
ひとくちメモ

こだわり食品実撃取材！！

Part 2



(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

いけちゃんのコハシ

富山産コシヒカリ!!

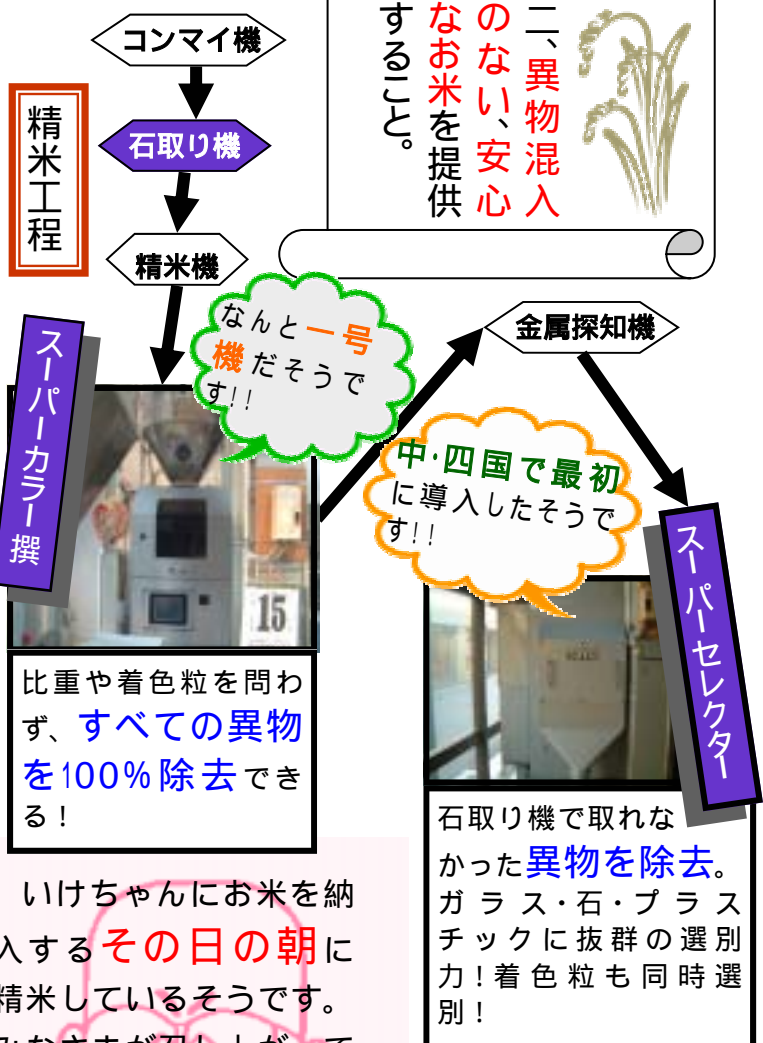
その時季のお米の状態をみて、味が変わらないよう徳島産のお米もブレンドするそうです。

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?!



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。

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