

プレナスのお米について

株式会社プレナス
2020.1.31

1. プレナス会社概要

【事業の沿革】

- 1980年 九州で弁当事業に参入
- 1989年 500店舗展開達成、定食事業参入
- 1999年 弁当事業 東日本に展開
- 2002年 1000店舗展開達成
定食事業100店舗展開達成
- 2004年 2000店舗展開達成
- ～
- 2020年 グループ約3200店舗を展開

【第59期（2019年2月期）連結業績サマリー】

	実績	前期比
売上高	1,539 億円	+5.6%
売上原価	765 億円	+12.9%
売上総利益	774 億円	△ 0.7%
販売費及び一般管理費	779 億円	+6.8%
営業損失	501 百万円	—
経常利益	143 百万円	△ 97.3%
親会社株主に帰属する当期純損失	2,926 百万円	—



2. 米との関わり



日本有数の米どころから、年間4万トンの玄米を調達

2. 米との関わり

全国4か所の精米工場から 精米したてを店舗へ



【米に関する事業の沿革】

- 1999年 福岡県朝倉市に自社精米工場設立
- 2010年 埼玉県杉戸町に自社精米工場を設立
- 2013年 金芽米を導入

3. 米文化継承事業

日本の米文化の転換点

事業を通してだけでなく、文化としても米の魅力を国内外に伝えていく



3. 米文化継承事業

細川護熙作『棚田の四季』

米文化継承事業のシンボル

日本の原風景と棚田の春夏秋冬を
和紙に墨と鉛筆で描いた作品

- ・制作期間三年（2017年4月完成）
- ・プレナス東京本社7階に設置

作者 細川護熙氏

1938年、東京生まれ。朝日新聞記者を経て、衆参議員、熊本県知事、日本新党代表、内閣総理大臣を歴任。政界引退後、芸術活動を始める。現在は作陶のほか、書、水墨、油絵、漆芸、襖絵制作も手がける。



3. 米文化継承事業

HPコンテンツの充実

Plenus 米食文化研究所 Japanese | English | 簡
体中文 | 繁體中文

TOP | Plenus 米食文化研究所とは | 米ライブラリー | 弁当ライブラリー | 定食ライブラリー | 洋食ルーツストーリー

三千年に渡り、日本の食だけでなく、文化や信仰、そして経済を支えてきた「米」。当研究所では「米」にまつわるさまざまな生活文化や歴史、美しい日本の食文化の姿を研究し、発信していきます。

CONTENTS

- Plenus 米食文化研究所とは
- 米ライブラリー
- 弁当ライブラリー
- 定食ライブラリー
- 洋食ルーツストーリー **NEW**

Facebookでの情報発信

Plenus 米文化継承事業
作成者: チョウ エキタン [?] · 5月16日 8:30 · 🌐

今年は田植え機に初挑戦！
Plenusが富山県JA福光と取り組んでいる「弁当に適したコメの栽培実証」の田植えに参加してきました。

田植えは初めての経験でしたが、地元の農業法人の方に付いてもらって、なんと一人でも操作することができました。手作業での田植えより簡単にきれいに植えることができ、今更ながら田植え機の凄さを実感。今話題のスマート農業についても興味が高くなりました。

品種名	4月20日	5月10日	5月20日	6月10日	6月20日	7月10日	7月20日	8月10日	8月20日	9月10日	9月20日	10月10日	10月20日	11月10日	11月20日	12月10日	12月20日
品種名	コメ	コメ	コメ	コメ	コメ	コメ	コメ	コメ	コメ	コメ	コメ	コメ	コメ	コメ	コメ	コメ	コメ
特徴																	

Plenus 米文化継承事業
作成者: チョウ エキタン [?] · 4月19日 · 🌐

今回は長崎の郷土料理、「卓袱料理」の紹介です。

「卓袱料理」は江戸時代、長崎に伝わった中国の料理から発達した料理様式です。それまでの日本料理で用いられていた銘々膳（一人づつに分けられた膳）ではなく、大皿に盛り付けられたコース料理を円卓で囲み、各々が自由に取り分けて和気あいあいとしたのが特徴です。

当初は中国由来の料理が中心でしたが、ポルトガルやオランダとも交流のあった長崎ならではのアレンジが加えられ、和食、中華、洋食が融合した長崎の郷土料理へと発展しました。フルコースは15品があり、「御膳（おひれ/お吸い物のこと）をどうぞ」と女将さんの言葉を聞いてから食べるのがマナーだそうです。

詳細はこちら：<https://kome-academy.com/roots/>

4. 玄米～ごはんの品質について



各産地から届いた玄米をフレコン毎に品質チェックしております

【検査項目】

- ・ 整粒比率
- ・ 被害粒
- ・ 異物混入率
- ・ 水分値
- ・ 味度
- ・ 搗精度
- ・ 黄色度
- ・ 白度
- ・ 残芽率
- ・ 水浸割粒
- ・ 炊飯後の食味調査（外観・香り・粒感・口当たり・味・総合）

基本的にやよい軒では2銘柄、ほっともっとでは冷めても美味しいという観点から経時劣化に強いお米を含む3銘柄をブレンドしております。

4. 玄米～ごはんの品質について



こだわりの米をおいしいごはんに仕上げるのは店舗の役割
炊飯マニュアルを徹底し、ガス釜で炊いたごはんを提供

【店舗マニュアル】

- ・ お米の漬け込み時間
- ・ 炊飯時の水分量
- ・ 蒸らし時間
- ・ ほぐし（攪拌）
- ・ 保管温度
- ・ 盛り付け 等

まとめ

