

アルファ化米製造販売事業について



豊かな地域の資源を活用し、「もしも」に備える。「食」を通して地域の安全と安心な暮らしを支えたい。

株式会社ドゥメンテックスの理念は、『人と人の架け橋となることで、お客様の困った!』を解決することです。

この視点から「防災」について考えたとき、まず着目したのが「食」の問題でした。「いつでも温かく・おいしいご飯が食べたい」という欲求は、ヒトの本能的なものと言えます。

そして、人は単なる栄養摂取以上のものを「食」に求めます。それは満足感であったり、安心感であったり、ときには一体感でもあることも。

とかく「備える」「蓄える」ことばかりが注目されがちな災害備蓄食においても例外ではありません。ライフラインが寸断された状況下でも、普段通りのご飯が食べられることが、安心感につながり、人々の心を豊かにしてくれます。

一方、豊かな自然に囲まれた岐阜県は、おいしい水とおいしいお米の宝庫。この恵まれた環境を活かして、災害時等の「困った!」ときに役立つ安全でおいしい長期保存食を作れたら—

こうした発想から私たちのアルファ化米「ごはんやお」は生まれました。

複雑で変化の激しい時代。「食」を通して地域の人々の安心と安全な暮らしを支えたい。

ドゥメンテックスはこれからも挑戦を続けてまいります。

代表取締役
小森 常宏

商品名『ごはんやお』について

岐阜地方では日常会話の語尾に「〇〇だよ」を意味する「やお」と付けることが多くあります。

「ごはんやお」はすなわち「ごはんだよ」。

日本人の主食たるごはん(=米飯)を通して食事の楽しさ、家庭の温かみを感じさせるフレーズとして商品名としました。



運営体制について

本事業は一般社団法人光陽福祉会と協業する事で障害者の就労訓練の場を形成します。



弊社は特例子会社として、一般社団法人光陽福祉会と協業体制をとりながら働きがいのある人間らしい仕事の場を創出するとともに、一人でも多くの障害者の就労機会を確保するために、積極的に営業活動を続けてまいります。

◆商品概要◆

ごはんやお 白飯	
内容量	100g (1人前)
原材料名	うるち米 (岐阜県産ハツシモ)
賞味期限	5年
希望小売価格	370円 (税込)
栄養成分表示 (1食100gあたり)	エネルギー 383kcal、たんぱく質 6.7g、脂質 0.7g、炭水化物 87.4g、食塩相当量 0.0g ※サンプル品分析による推定値

ごはんやお わかめ	
内容量	100g (1人前)
原材料名	うるち米 (岐阜県産ハツシモ)、わかめご飯の素 (デキストリン、食塩、乾燥わかめ、乾燥人参、かつおだし、乾燥ひじき、あられ、酵母エキス) / 調味料 (アミノ酸)
賞味期限	5年
希望小売価格	495円 (税込)
栄養成分表示 (1食100gあたり)	エネルギー 381kcal、たんぱく質 6.9g、脂質 0.7g、炭水化物 86.7g、食塩相当量 1.8g ※サンプル品分析による推定値

ごはんやお きのこ	
内容量	100g (1人前)
原材料名	うるち米 (岐阜県産ハツシモ)、きのこご飯の素 (かつおだし、食塩、乾燥椎茸、乾燥人参、乾燥きくらげ、マッシュルームエキスパウダー、赤しそ加工品、乾燥えのき茸、いりこ粉末、デキストリン) / 調味料 (アミノ酸)、トレハロース、pH調整剤
賞味期限	5年
希望小売価格	495円 (税込)
栄養成分表示 (1食100gあたり)	エネルギー 380kcal、たんぱく質 7.6g、脂質 0.8g、炭水化物 85.6g、食塩相当量 4.4g ※サンプル品分析による推定値

ごはんやお 五目	
内容量	100g (1人前)
原材料名	うるち米 (岐阜県産ハツシモ)、五目ご飯の素 (乾燥人参、乾燥れんこん、食塩、乾燥ごぼう、乾燥椎茸、砂糖、デキストリン、風味調味料 (かつお等)、乾燥きぬさや、酵母エキス) / 調味料 (アミノ酸等)、カラメル色素、pH調整剤
賞味期限	5年
希望小売価格	495円 (税込)
栄養成分表示 (1食100gあたり)	エネルギー 384kcal、たんぱく質 8.2g、脂質 0.8g、炭水化物 85.9g、食塩相当量 5.3g ※サンプル品分析による推定値



本社 〒501-1132 岐阜県岐阜市折立 348-1 TEL: 0120-347-133
 岐阜営業所 〒502-0822 岐阜県岐阜市福田町 2-32 TEL: 058-296-7770
 岐阜作業所 〒501-1144 岐阜県岐阜市東改田再勝 7-1 TEL: 058-215-7557
 URL <https://do-maintechs.com>



おいしいごはんができました

「ごはんやお」は、ふるさとの米をふるさとの水で炊き上げた、安全安心な防災米

商品の特徴

- 岐阜県産米「ハツシモ」100%使用**
主原料となる白米は、岐阜県産のハツシモを使用。
ハツシモは米の粒が大きく食感があり、冷めてもおいしいのが特徴です。
- 常温で5年保存可能**
アルファ化米の高い保存性は災害備蓄や長期旅行の携帯に最適。
必要なお湯で15分、水なら60分でいつものごはんができてあがり。
- 食物アレルギー特定原材料等28品目不使用**
食物アレルギーの原因となる下記の品目を使用しておりませんので、安心してお召し上がりいただけます。
えび/かに/くるみ/小麦/そば/卵/乳/落花生/アーモンド/あわび/いか/いくら/オレンジ/カシューナッツ/キウイ/牛肉/ごま/さば/大豆/鶏肉/バナナ/豚肉/まつたけ/もも/やまいも/りんご/ゼラチン
- 味付けは白飯・わかめ・きのこ・五目の4種類**
フードプロデューサー監修による色目とバランスに配慮した具沢山仕様。
最後まで飽きることなく食していただけます。
- 環境に配慮したバイオプラ素材のスプーン付き**
資源循環を目指し、業界に先駆けてバイオマスプラスチック素材を使用。
さらに混ぜやすく・すくいやすいフォークスプーン形状を採用しています。

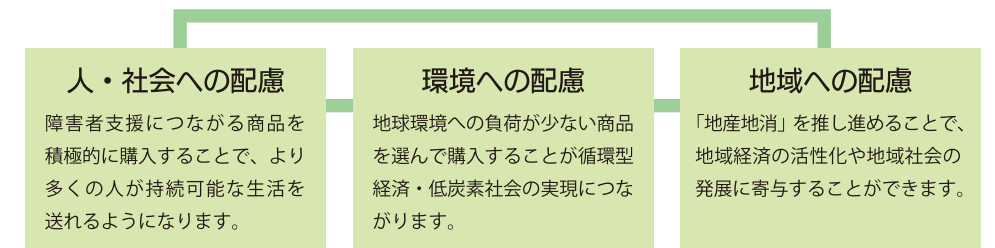
「ごはんやお」とSDGs

- 2 飢餓をゼロに**
防災食・非常食
私たちの商品を日本国内外へ届けることで、全ての人々の食料の安定確保と栄養状態の改善を達成するとともに、持続可能な農業の推進など「食」と「農」を取り巻く課題の解決に取り組みます。
- 5 ジェンダー平等を實現しよう**
障害者雇用
私たちは、障害者雇用を通じて、性別および年齢の分け隔てなくすべての人が等しく参画でき、個々の能力を存分に発揮できる居場所と出番を創出するとともに、平等で安定的な雇用を目指します。
- 8 働きがいも経済成長も**
価値の創出
「障害者だから低賃金」ではなく、彼ら、彼女らの特性を生かした働きがいのある人間らしい仕事の場を創出し、安全・安心な労働環境を促進し、生産性を高め、経済成長につなげます。
- 11 住み続けられるまちづくりを**
備蓄・備える
私たちは災害に備えて、地域のお米を活用した防災備蓄米を製造することで、自衛防災の備えを強化し、災害リスク時の人的被害を大幅に削減できる、持続可能かつ強靱な地域社会を目指します。



12 つくる責任 つかう責任 災害備蓄とエシカル消費

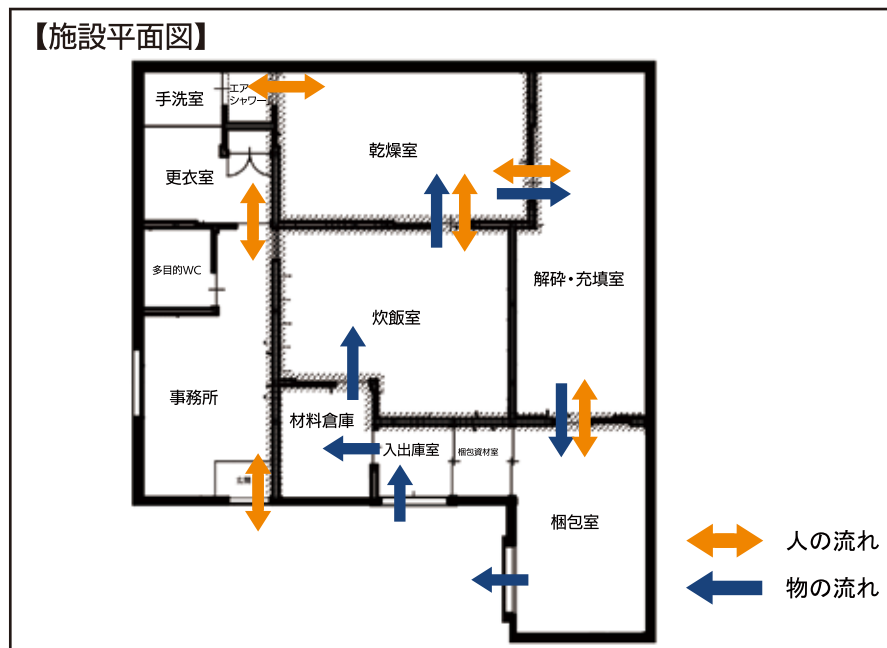
エシカル（＝倫理的・道徳的）消費とは、人・社会・地域・環境に配慮した消費行動。私たち一人一人が、社会的な課題に気付き、その課題の解決のために、自分は何ができるのかを考えてみることで、これが、エシカル消費の第一歩です。ドゥメンテックスは災害備蓄食においてもエシカル消費を積極的に進めていくべきと考えています。



13 気候変動に具体的な対策を フードマイレージの短縮

現在のアルファ化米は、少数の企業により市場がほぼ占有され、ユーザーは少ない選択肢の中から購入・備蓄するという状況にあります。地産産米を地元で加工し地元のユーザーに供給する「地産地消」に切り替えることにより、アルファ化米のフードマイレージ（食料の輸送距離）を短縮でき、輸送に要するCO2やNOxの排出量の抑制が可能です。弊社は東海地域初のアルファ化米メーカーとして、低炭素社会推進に貢献いたします。

ドゥメンテックス岐阜作業所について



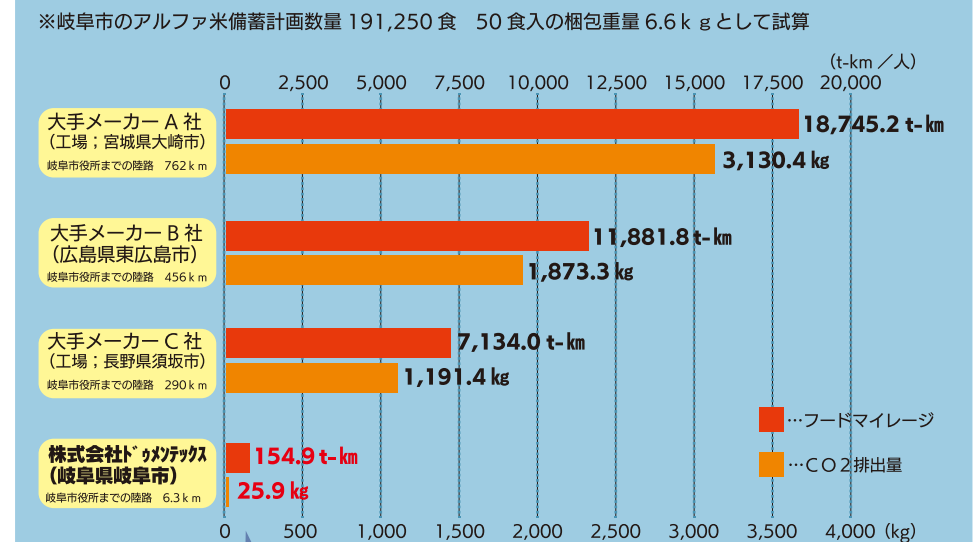
◆設計コンセプト◆

- 1. バリアフリー** ※岐阜県福祉のまちづくり条例に対応
明確な動線や作業ルート、工程のゾーン分け等、誰もが動きやすい空間づくりにこだわりました。
- 2. 安全性**
建物内のフラット化、機器の設置高や照明計画等、安全に作業ができる空間づくりに配慮しています。
- 3. 換気・感染症対策**
建物の容積から給排気量を計算し、換気計画を立て、感染症対策にも考慮しています。
- 4. 異物混入対策**
異物混入を未然に防止し、また万が一の際には発見し易い様、壁や床等の色・素材を考慮しています。
- 5. デザイン性**
建物は周辺環境との調和を図った外観とし、食品を扱う施設であることを考慮した色使いとしました。
- 6. 防災性**
地震に強い建物形状とし耐力壁を各所に配置。間仕切りを設け、万一の火災時の延焼を食い止めます。

アルファ化米の製造工程

- 1. 炊飯**
原料となる岐阜県産米ハツシモを業務用炊飯器で炊き上げます。炊飯によりでんぷんがアルファ化します。
- 2. 乾燥**
炊飯したご飯を急速乾燥し、でんぷんのアルファ化状態を保ったまま乾燥させます。
- 3. 解砕**
乾燥機から取り出したアルファ化米を食べやすい形状となるよう粒状にします。
- 4. 充填**
アルミ包材にアルファ化米と脱酸素剤、具材、フォークスプーンを入れて個包装します。
- 5. 検品・包装**
目視と金属探知機により入念に検品を行い、賞味期限を印字して完成となります。

製品調達時における既存メーカーとのフードマイレージ比較（岐阜市の場合）



地元での製造供給に切り替えることにより、**フードマイレージとCO2排出量を最大99%削減**