



ベイクックコーポレーション株式会社

お取引をご検討の方へ

会社情報 & 精米カタログリスト



目次

Table of contents

会社情報	03
・ 会社概要	04
・ 工場設備	05
精米カタログリスト	06
・ 商品情報	07～35
お問い合わせ	36



会社情報

Company Information



会社概要

全てのお客様に安心して美味しくご飯を召し上がって頂くためには、いかなる努力も惜しみません。

当社は、平成8年に精米の製造・販売を中心に、玄米や小麦粉、その他加工食品の販売を主たる事業領域として創業しました。まだ歴史の浅い会社ではありますが、その前身である事業共同組合の時代まで遡りますと、多くの消費者やユーザーのみなさまに、長きにわたりご愛顧をいただいていた参りました。

冒頭の一節は、当社の「品質管理基本方針」のなかに記されている言葉です。この一節はお米やごはんに関わる仕事に携わる者の矜持であるべきと、社員一同強く心に想うところであり、その結果、お米やごはんを通じて、お客さまも我々も、そしてそこに関わるすべての人が笑顔になれるように、これからも事業を進めて参ります。



社名	ベイクックコーポレーション株式会社
本社・精米工場	〒381-0023 長野市風間2452番地 管理部門：TEL 026-222-7500 FAX 026-222-3550 営業部門：TEL 026-221-1515 FAX 026-221-1520
炊飯部・炊飯工場	〒381-0025 長野市北長池1894番地2 TEL 026-221-1515 FAX 026-221-1520
設立	平成8年6月1日
資本金	4億5千万円
代表	代表取締役社長 塩沢 均
事業内容	米穀の販売、搗精、仲介及び出荷 米飯、炊飯加工品製造及び販売 麦、雑穀、その他飲料の販売 石油製品の販売 前記各号の業務に付帯関連する一切の事業

平成8年5月1日	長野県内の米穀卸商、長水食糧販売事業協同組合・松筑食糧卸事業協同組合・東信米穀卸事業協同組合が対等合併し、「協同組合しなの」として新たに発足
6月1日	「協同組合しなの」の出資によりベイクックコーポレーション株式会社を設立
平成14年3月25日	現所在地に新社屋・工場が完成、長野・松本・上田支店を統合し県内全域をカバーする体制となる
9月	HACCP認定炊飯工場完成
平成29年12月	精米HACCP工場認定



玄米・精米から炊飯米・炊飯加工品までお客様ごとに最適な提案を行います。

当社は精米卸売業のほか、その原料を使用した炊飯及び炊飯加工商品の製造を行っています。改正食品衛生法で2020年の6月から義務化された、HACCPによる衛生管理についても精米工場・炊飯工場とも各業界のHACCP認証を取得済みです。安全・安心品質を前提に、お米に関することならフルカバーで提案いたします。



精米工場

(日本精米工業会HACCP認定工場：H26001)

長野県では、様々な特徴を持ったお米が作られています。当社ではそれらのお米を信頼関係のある取引先から調達しています。銘柄、栽培方法、産地など、それぞれにこだわりを持った商品のバリエーションも豊富です。県外のお米も北は北海道から関東を中心に幅広く扱っています。

設備

- 玄米精選設備
- 精米/精選設備
- 計量/包装設備
- 無洗米設備
- もち米精米設備
- ・粗選機・石抜き機
- ・精米機(2系列)
- ・ロータリーシフター
- ・色彩選別機(2系列×2)
- ・パッカー(5ライン)
- ・金属検出機(9基)
- ・ロボットパレタイザー(2基)
- ・無洗米加工(3基)
- ・1系列



炊飯工場

(日本炊飯協会HACCP認定工場
：NO 031-1、011-1)

炊飯工場では、様々な炊飯商品に対応しています。学校給食の白飯炊飯をはじめ、食品スーパーのお総菜部門で使用される酢飯、シャリ玉。イベント時に楽しめる巻物、いなり寿司、長野県産のコシヒカリと地元食材にこだわった各種おにぎりなど、米屋ならではの美味しさを提供しています。

設備

- 炊飯設備
- シャリ玉設備
- 巻物設備
- いなり寿司設備
- おにぎり設備
- ・IH連続炊飯ライン(16釜)
- ・5列シャリ玉成型機(1基)
- ・のり巻き自動機(1基)
- ・いなり寿司ロボット(1基)
- ・包餡おむすび成形機(1基)

精米カタログリスト

Rice milling catalog list



長野県産こしひかり

コシヒカリは、日本で一番生産されているお米です。粘り・弾力・ツヤ・香りが優れており、冷めても美味しく食べられます。



CHAPTER 3 — 商品情報



無洗米長野県産こしひかり

とぎ洗いせずに水を加えるだけで炊飯できるように、肌ヌカを取り除いたお米です。



幻の米（長野県飯山産）

新潟魚沼産コシヒカリと同等の高評価を受ける優良米で、生産量が少ない希少なお米ということから「幻」と命名されました。

北信州の長野県飯山エリアと、新潟県の魚沼エリア、群馬県の沼田エリアを結ぶ一帯は"幻の三角地帯"（トライアングルゾーン）と称され、日本の米どころとされています。

お米の名産地である新潟県魚沼地区に隣接した飯山地区は、冬は豪雪地帯になります。冬は日本海からの季節風と山脈の影響により雪に覆われますが、春は豊富な雪解け水の恩恵を受けることができます。ミネラルたっぷりの水や土が、色・ツヤはもちろん、もっちりとした粘りがあるお米を育てます。

「幻の米」は飯山地区を管轄するJAながのの登録商標です。飯山地区は全農長野が定める特A地区(※)となっています。

※特A米指定地区とは、全農長野が定める地区で佐久地方の一部と飯山市周辺を指します。

魚沼産コシヒカリに優るとも劣らない「幻の米」

県内有数の良質米産地「飯山エリア」

飯山地区は長野県北部に位置し、新潟県と県境を接しています。

佐久エリアから流れてきた「千曲川」（新潟県に入ると信濃川になります）の最下流にあたり、東西を山に囲まれた地形です。千曲川両岸に広がる圃場は標高300m前後と、県内でも最も低い産地の一つです。

飯山地区を構成する2市3村

飯山地区は、長野県のもっとも北に位置する飯山市・木島平村・野沢温泉村・中野市豊田（旧豊田村）・栄村から構成されています。



佐久産こしひかり「浅間の恵」

浅間山や蓼科山に囲まれ、その中央を千曲川が流れる雄大な自然によって育まれたコシヒカリは香り・甘味・粘りどれも強すぎずバランスの良いお米です。長野県北部のコシヒカリに比べ、米一粒一粒がしっかりとした食感で、まさに「米が立つ」という表現がぴったりです。

【特A限定】特A地区は以下の通りです。

佐久市（旧望月町の一部地域を除く）、小諸市の川辺地区、立科町、東御市（旧北御牧村のみ）



浅科産かしひかり

重粘土質の土壌が、蓼科山を源流とする清らかな水をしっかりと保持し、ミネラルを土壌内に蓄積させて甘みとしっかりとした食感のお米を育てます。

【特A地区】特A地区は以下の通りです。
佐久市（旧浅科村地区のみ）



五郎兵衛米こしひかり（長野県佐久市浅科産）

蓼科山を源流とする鹿曲川上流より開削した用水路（五郎兵衛用水）を利用し、旧浅科村の一部地域のわずか400haの田んぼで栽培された超希少米です。



あづみ野産こしひかり

日本の屋根北アルプスの伏流水がふんだんに湧き出る安曇野は、標高600mほどに位置し、おいしいお米が育つための絶好の環境となっています。（特産品である山葵は豊富で綺麗な水でなければ栽培できない、難しい農産物です。）



特別栽培米安曇野産かしひかり

日本有数の米どころである安曇野一帯は、日本の屋根北アルプスの伏流水がふんだんに湧き出ています。また、標高600mから700mに位置する安曇野は、雨が少なく冷涼な気候のため病害虫の発生が少なく、農薬と化学肥料の使用を最小限に抑え、安心・安全にこだわった米づくりができます。

特別栽培米ガイドライン表示 <https://www.baycook.co.jp/guideline/sp-azm-kh/pc>



環境にやさしいお米「特別栽培米」

「特別栽培米 安曇野産コシヒカリ」の特長

- ミネラル分豊かな、米ぬかを肥料にしたコシヒカリ
- 長野でも有数の米の産地である、安曇野産の玄米を原料としています。
- 主にはJAあづみ（南安曇エリア）で取り組まれている「米ぬか特栽玄米」を使用しています。これは、米ぬか（植物性有機肥料）を元肥にし、ミネラル分豊かで玄米タンパクも低下し、おいしいお米が出来上がるといわれています。
- 「米ぬか特栽玄米」が不足する夏の時期は、JA大北（北安曇エリア）で取り組まれている、「れんげ米」（特別栽培米コシヒカリ）を原料とすることがあります。



特別栽培米木島平こしひかり

飯山地区の真ん中を流れる千曲川をのぞむ木島平村は、日本一美しい森と言われるカヤの平高原を水源にした清水が流れ込みます。雪解け水にも恵まれ、ミネラル豊富な水が水田を潤してくれます。さらに化学合成農薬5割減、化学肥料不使用の特別栽培米です。

特別栽培米ガイドライン表示 <https://www.baycook.co.jp/guideline/sp-kjd-kh/pc>



環境にやさしいお米「特別栽培米」

「特別栽培米 木島平産コシヒカリ」の特長

- 化学肥料不使用のコシヒカリ
- 長野県の中でも、特に人気の高い飯山地区（木島平村）の特別栽培米です。栽培管理は、木島平村とJAながの出資の木島平村農業振興公社です。
- 化学合成農薬5割減、化学肥料に関しては、不使用となっています。こちらの地域もより環境に配慮した取り組みとして、さまざまな農産物が栽培されています。



上田産こしひかり

上田市は強粘土の水田が多く、粘り気のあるおいしいお米を作るのに適していると言われています。土地も肥えていて気候が良く晴天率が高く、水源となる川は少ないですが、用水の安定供給がされており、おいしいお米が生産されています。



CHAPTER 3 — 商品情報



長野県産あきたこまち

あきたこまちは、コシヒカリを親に持つためコシヒカリ譲りの強い粘り気があり、あっさりとしています。



無洗米長野県産あきたこまち

とぎ洗いせずに水を加えるだけで炊飯できるように、肌ヌカを取り除いたお米です。



長野県産風さやか

長野県農業試験場が開発し、平成25年3月に品種登録された長野県のオリジナル品種です。短稈（たんかん、稲丈が短い）で倒伏しにくく、品質への影響を受けにくいお米です。晩生（おくて）品種のため、新米の出回りは10月下旬です。ほのかな甘い香りと豊かな旨みを感じられるお米です。冷めてももちり、しっとりしているのでおにぎりやお弁当にもぴったりです。

料理を選ばない万能米「風さやか」

「風さやか」の特長

- ほど良い柔らかさ
粘りが良く、ほど良い柔らかさが特長です。
- どんな料理にも合う
食味的にはあっさりしていて、料理を選ばないといった表現が当てはまる万能選手だといえます。外食では、県内では有名はソースカツ丼のお店や、焼き肉店などで利用されています。酢合わせをしたときの食味・食感も良いため、総菜系にもおすすめです。
- 再加熱後の再現性が高い
再加熱後の再現性が高く、外食、事業所給食のお客様にも多く利用されています。



無洗米長野県産風さやか

とぎ洗いせずに水を加えるだけで炊飯できるように、肌ヌカを取り除いた無洗米長野県産風さやかです。



長野県産ミルキークイーン

コシヒカリの突然変異から生まれました。うるち米ともち米の中間にあたるお米で、粘りが強くモチモチとした食感のお米です。冷めても固くなりづらいことから、お弁当やおにぎりにも向いています。そのまま食べてもおいしいですし、ブレンドすることで今のお米の食味をさらに向上することができます。

ブレンドにおすすめ、低アミロース米「ミルキークイーン」

「ミルキークイーン」の特長

- つややかな炊き上がり
- 冷めても柔らかさが持続
- 粘りはコシヒカリ以上

「ミルキークイーン」は平成元年から行われた農水省のスーパーライス計画の中で生まれました。とにかく粘りの強いお米です。いろんな銘柄との比較というよりも、どちらかというともち米に近いイメージの粘りです。普通は精米を見ただけでは品種の見分けは付きづらいですが、精米の見た目も通常のうるち米と比べると、よく見ると少し白濁していて、もち米よりの見た目なのが分かります。

米のプロがおすすめする使い方

他の銘柄とブレンドし、柔らかさと粘りをアップ！

特長にも記述していますが、粘りが強いのでブレンドに非常に適しています。

2~3割を他の銘柄にブレンドすることで、粘りや柔らかさをアップさせることができます。使用いただいているお米に、粘りや柔らかさを加え、食味の向上ができます。

実際に、おにぎりやお弁当のお米にブレンドをしてお使いいただいている事例もあります。



長野県飯山産いのちの粳

岐阜県でコシヒカリの突然変異から生まれました。

通常のこしひかりの粒と比べ1.5倍も大きく、飯山地区の契約農家で栽培された「いのちの粳」は、香り、甘味、粘りも強いいため今までにない食味を感じることが出来ます。



長野県産緑結び

極良食味品種の夢ごちを親として、長い期間交配を繰り返し生まれた新しい品種のお米です。

このお米を通じて生まれて行く数多くの方々との「ご縁」を大切にしたいという思いから名づけられました。

粒が大きく、米一粒一粒がしっかりとした食感が特徴です。



長野県産五百万石

コシヒカリの栽培途中で、特に早く成長する稲を選抜し、約8年間の品種改良を経て誕生しました。最大の特徴は生育の早さで、お米の一番おいしくない夏期に、おいしい新米を楽しむことができます。あっさりした食味で、ほどよい粘りがあり、冷めてもおいしいお米です。



長野県産つきあかり

平成28年に誕生した新品種で、炊き上がりが艶やかで輝くように見えることから「つきあかり」と名付けられました。粒が大きく、しっかりとした食感であっさりとしたお米です。コシヒカリなどの有名ブランドと比べて比較的安価で、食味がよく、大粒の見た目が人気で、徐々に活用が増えています。

コシヒカリに代わる、注目のお米「つきあかり」

コシヒカリの味と見た目で、低コスト

「つきあかり」はズバリ、「コシヒカリ」の食味イメージで使用されたい方にお勧めです。外観・食味が良く、保温性に優れ、コシヒカリに比べてコストパフォーマンスが高いことから、これからますます作付けも需要も伸びていくお米だと考えています。

「つきあかり」の特長

- 粒が大きく美しい
つきあかりの特長のひとつに、見た目があります。大粒で、美しさが際立っており、食べ応えがあります。どんな料理にも合わせやすいと言われています。
- コストパフォーマンスが良い
早生品種で収量が多いため、生産コストが抑えられるお米として、比較的安価で購入することができます。コシヒカリよりも2週間ほど早く収穫ができ、あきたこまちよりも多収性に優れています。
- コシヒカリと同等以上の味
食味の評価が高く、うま味に優れ、程よいもちり感があります。コシヒカリと同等以上の評価をされていることも特長のひとつです。
- 保温性が高い
4時間保温後の試験においても「コシヒカリ」よりも高く評価されています。



長野県産にじのきらめき

2018年に暑さに強い品種として開発され、虹のように多彩な特性を持つこと、ご飯の炊きあがり艶やかであることから「にじのきらめき」と命名されました。

白くツヤのある炊き上がりで、お米の粒が大きく、食べ応えがあるお米です。

※現在は販売休止中です。詳細はお問い合わせください。

期待の新品種！「にじのきらめき」

「にじのきらめき」の特長

- 白くツヤのある炊き上がり

炊き上がり後、最初にしゃもじを入れたときの印象は、白くツヤがあるという印象です。同じ新米のコシヒカリと比べても白さが際立った印象です。

- 粒が大きくしっかりした粒感で、甘みを感じられる

食感は、粒がしっかりしていて食べ応えがあります。コシヒカリに比べると粘りは少なくあっさりしていますが、甘みはしっかりと感じるすることができます。

- どんな料理にも合う

粒も大きめでしっかりとしており、見た目がきれいで楽しめるお米です。また、風味自体は淡白で食感がしっかりしているため、和・洋・中、丼物などメニューを選ばずにご使用いただけます。



新潟県産こしひかり

新潟県産コシヒカリは、トップブランドとして長年支持されている、米どころ新潟を代表するお米です。

信濃川や阿賀野川などから豊かな栄養を含んだ水が絶えず流れ込みます。

ふっくらとした炊き上がりで、粘り・甘み・ツヤ・香りが優れており、冷めても美味しく食べられます。



新潟県魚沼産こしひかり

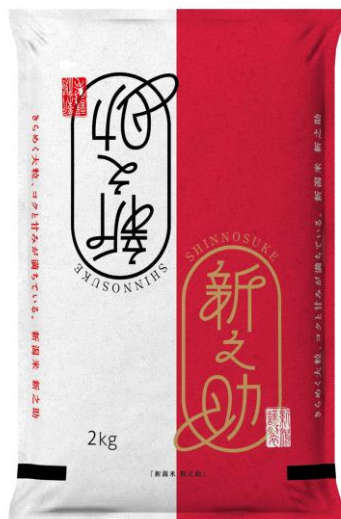
新潟県三大米どころの一つ。

豪雪がもたらす豊富な雪解け水と、昼と夜の寒暖の差が激しい山間地の気候は、まさに米づくりに最適な条件です。



千葉県産ふさおとめ

千葉県のオリジナル米で、食味ははなの舞いを明らかに上回り、コシヒカリ並みです。粒はやや大粒で外観が良いのが特徴です。



新潟県産新之助

平成20年から約8年もの歳月をかけて完成されました。

コシヒカリとは違う大粒できれいなツヤ・ほんのりとした香り・豊潤なコクと甘み・粘り強さと弾力を併せ持つ晩成品種です。



CHAPTER 3 商品情報



新潟県佐渡産こしひかり

新潟県三大米どころの一つ。

佐渡特有の海洋性気候がもたらす清浄な空気と、ミネラル分を豊富に含んだ水が甘みの強いお米を育てます。



北海道産ゆめぴりか

甘み、粘り、やわらかさ、おいしさは従来の道産米を上回り最上級です。

アミロース含有率が低いため粘りが強く、モチモチとした食感が特徴です。



北海道産えみまる

省力化による水田面積の維持に繋がる稲作として注目される「直播栽培」や「高密度播種」を取り入れた農法で栽培されています。やや柔らかめで淡泊、粘りは強すぎず食味のバランスも良く、ななつぼし並みの食味評価を受けています。おいしさも、作り手も、大事にした環境にやさしいお米です。

作業の省力化やSDGsなどの課題解決に注目されています

労働力不足を補う直播栽培

「えみまる」は田んぼに苗を植える従来の「田植え」ではなく、田んぼに直接種を播く方法に適した品種として開発されました。

この方法により、田植えまでに必要な苗箱の準備、土づくり、種まき、育苗といった作業を省略できます。もちろん、直播のために必要な準備はありますが、作業工程を大幅に減らすことができるため、少ない労働力で作付面積を維持、または拡大することができます。

密苗(みつなえ)でCO2排出量を削減

「えみまる」は、密苗にも向いている品種です。

密苗とは、苗箱に播く種もみの量を通常の3倍程度まで増やすことで、CO₂排出量の削減・大幅な省力化・労力軽減などを実現する技術です。

密苗は今までと同じ面積を少ない苗箱で植えることができます。また、1枚の苗箱に種を播く量が増えるため、使用する苗箱の枚数、ビニールハウス等の資材などを削減でき、CO₂排出量の削減にまでつながります。さらに、播種や苗運びの作業量や作業時間の削減を行うこともできるため、労働力不足も補えます。



もち米

うるち米のデンプン比率はアミロペクチン：アミロース＝8：2なのに対して、もち米はそのほとんどがアミロペクチンで構成されています。

アミロペクチンが多いほどもちもちとした食感となり、餅のような粘りが出るのが特徴です。



長野県産あきたこまちブレンド

長野県産あきたこまち5割に国内産米5割をブレンドしたお米です。



限定長野の米（長野県内産ブレンド）

長野県産米を10割使用したブレンド米です。



お問い合わせ



事業に最適な品質、コストのお米を お探しの方はお気軽にご相談ください

お米のお悩みは私たちお米のプロが答えいたします。
業務用米の見直しや新規開店で仕入れ先をお探しの方、
炊飯加工のご相談もお問い合わせください。



お電話でのご相談・お問い合わせはこちら
お急ぎの方はお電話でお問い合わせください。

 **026-221-1515**

(受付時間 平日9:00～17:00)

フォームから問い合わせる場合は下記の
QRコード、またはURLからお願いいたします。

<https://www.baycook.co.jp/inquiry>

