



お米のこころを伝える

むらせライス

<http://www.murase-group.co.jp/>

株式会社 むらせ

〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6 村瀬ビル 2F

Tel:046-827-0088 Fax:046-822-5583

プレスリリース

2017 年 3 月 23 日

報道関係者各位

## むらせライス サポーターサイト 「福島県産コシヒカリ 無洗米」体験モニター調査の結果発表

アンケート期間 : 2017 年 1 月 21 日 (土) ~ 2017 年 2 月 16 日 (木)

インタビュー期間 : 2017 年 3 月 13 日 (月) ~ 2017 年 3 月 15 日 (水)

結果発表日 : 2017 年 3 月 23 日 (木)

米穀の製造加工および販売を手掛ける、株式会社むらせ（所在地：〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6、代表取締役：村瀬 慶太郎）は、このたび「福島県産コシヒカリ 無洗米の体験モニター調査」を実施し、2017 年 3 月 23 日（木）に調査結果の発表をいたしました。

### ◆「福島県産コシヒカリ 無洗米の体験モニター調査」の概要

福島県産コシヒカリの洗米の必要が無い「無洗米」と、洗米が必要な通常の「精白米」を、モニター調査参加者の方々に、それぞれ 2 合（300g）ずつ食べ比べをしていただき、試食後にアンケート（インターネット調査）と訪問インタビューを実施いたしました。

モニター参加者数 : 117 名（訪問インタビューを含む）

アンケート期間 : 2017 年 1 月 21 日 (土) ~ 2017 年 2 月 16 日 (木)

インタビュー期間 : 2017 年 3 月 13 日 (月) ~ 2017 年 3 月 15 日 (水)

結果発表日 : 2017 年 3 月 23 日 (木)

むらせライス公式通販「米ころ」: <http://komekokoro.jp/>

しっかり研がないと、  
なんとなく不安...

無洗米って  
おいしいの？

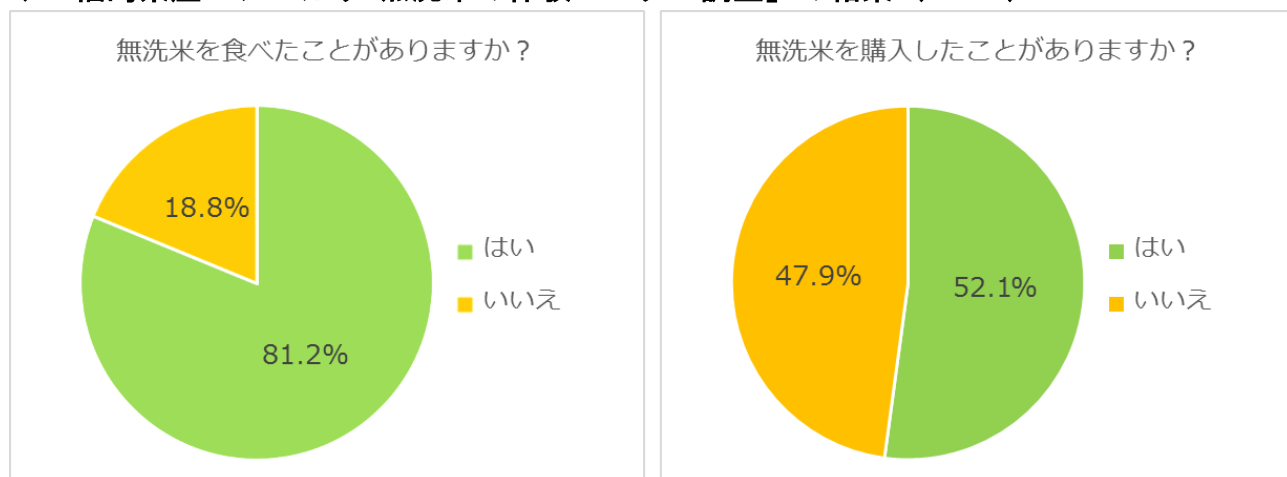
精白米に比べて  
栄養が少なそう...

おいしさ・味・香り・加工方法... 気になるけど、よくわからない「無洗米」。  
実際に炊いて食べて **“無洗米体験”** してみませんか？

福島県産コシヒカリ  
**無洗米体験** モニター大募集!!

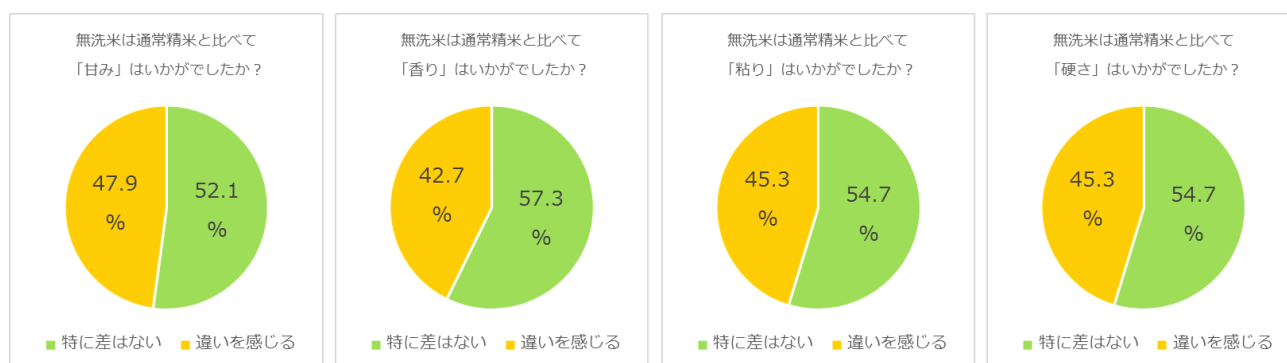
福島県産コシヒカリの洗米の必要が無い「無洗米」と洗米が必要な「精白米」の  
2合(300g)サンプルの食べ比べをしていただき、試食後アンケートにご回答いただける  
モニターを100名募集します！

# ◆「福島県産コシヒカリ 無洗米の体験モニター調査」の結果（N=117）



無洗米を食べたことがある消費者は、全体の 80%以上を占めるものの、実際にご自身で購入したことがあると答えた方は、約 52%に留まる結果となっています。

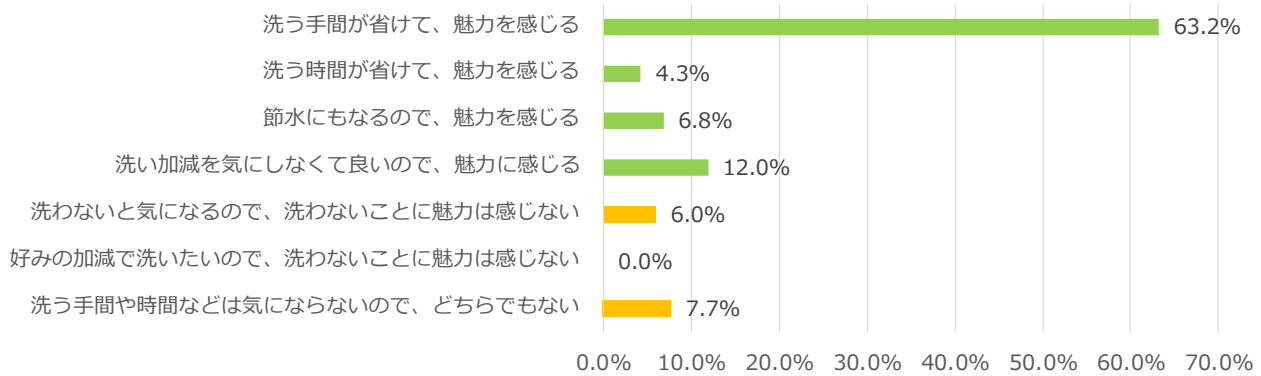
インタビューでは、店頭にある選択肢の中で、通常精米が山積みされているため、なんとなく通常精米を選ばれている方が多く、また無洗米は水加減に難しさを感じており、通常精米を選ぶという声も聞かれました。



味についての、無洗米と通常精米との比較では、半分以上の方が「味に違いはない」と感じている結果となっています。インタビューでは、通常精米と変わらず美味しかったとの声が多く、良い意味で味に違いがないと感じられている結果となっています。

一方で、味に違いを感じているケースでは、お米を計る際にカップの嵩容量で計っている方が多く、水加減による味や食感の印象の差が出ている場合があることが見受けられる結果となっています。

### 無洗米を体験してみて如何でしたか？



全体としては、洗う手間が省けて、魅力を感じると答えた方が 60%以上を占めております。一方で、インタビューでは、通常精米のように洗わないものの、1回～2回程度、水で流して軽く洗っている方が多い結果となっています。通常精米よりは洗う手間が省けて魅力に感じているものの、全く洗わずにそのまま炊いているのでは無く、軽く水で流してから炊いていることが見受けられる結果となっています。

今回の「無洗米 体験モニター調査」では、お米をグラム数でなく、カップですりきり一杯という嵩で計るのが一般的となっており、通常精米（無洗米ではないお米）は約 150g であるのに対して、無洗米では加工方法にもよりますが、1合で約 166g が入るため、差が 16g 発生することになります。

例えば、お米5合を炊く場合、 $16g \times 5 = 80g$ で、無洗米は、普通精米よりも80g（カップ約半分）多く入る事になるため、その分、無洗米の水加減を多くする必要があること、およびその水加減の認知・理解促進の活動が必要であることが見えてきた結果となっています。

インタビューに答えていただいた方々



#### 【株式会社むらせについて】

本社：〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6 村瀬ビル 2 F

代表者：代表取締役 村瀬 慶太郎

創業：大正 15 年 11 月 3 日

資本金：3 億円

Tel：046-827-0088 Fax：046-822-5583

URL：<http://www.murase-group.co.jp/>

事業内容：米穀の製造加工および販売

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社むらせ 東京本部 オンラインショップ担当

Tel : 0120-72-0088      Fax : 03-3249-2676

Email : [shop@komekokoro.jp](mailto:shop@komekokoro.jp)