



山田屋食糧 有限会社

COMPANY PROFILE

会社案内



◆常にお客様の役に立つ存在でありたい



◆全社員の物心両面での幸福の追求

◆お米の販売を通じ顧客の繁栄に寄与し、
持って生産者と稲作文化の継承に貢献する



日本米穀小売商業組合連合会
五ツ星お米マイスター

山田屋食糧有限会社 代表

持田 広人

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

私ども山田屋食糧は、昭和40年創業以来、お米と燃料をはじめとして、主に様々な食品をご提供し皆様の営業活動の支援をさせていただきました。おかげさまで多くの横浜・東京の企業様に声をかけていただき、着実に実績を積み上げております。重ねて御礼を申し上げます。

昨今の景気低迷・自然環境の変化に伴い、米穀業界・燃料業界も大分様変わりを致しております。米穀につきましては温暖化の影響による害虫被害や干ばつ・洪水が毎年大規模に発生する様になりました。米は日本人の主食であります、一年に一回しか収穫が見込めないものなので、収穫期まで私は毎年祈る様な気持ちで過ごしております。

お米の食味・艶・甘味・うま味・外観、そして価格はその年の天候に非常に左右され易いものです。その様な中にあっても、常に最高の品質で精白米をお届けする事が我々山田屋食糧の使命で御座います。

そのために、産地に赴き直接生産者・集荷業者と面会し人柄に触れ原料になる玄米を仕入れております。私は自動車の運転が好きなことも御座いますが、産地には必ず家族を連れて自動車で参りますので、6年間で走行距離数26万キロにもなりました、毎年地球を一周しているようです。

また、当然の事ながら精米機をはじめとする、設備にもこだわっております。精米工程図にもあります様に各種異物を除去する設備はほぼすべて設置しております。ご承知の通り、PL法(製造物責任法)により、サービス提供者の過失によりお客様に不利益が生じた場合、提供した飲食店がその責任を負うことが義務化されています。山田屋食糧のお取引先様にその様なご負担をお掛けしないためにも心が掛けております。

そして、米の専門家集団を自任している我々は、お米マイスター資格・日本雑穀協会の雑穀クリエイター資格・米飯管理技能士資格・お米アドバイザー資格・マクロビオティックインストラクター資格などのお米と玄米菜食に係る各種資格を習得致しました。炊飯のご相談からメニュー開発までソフト面でもお手伝いも可能です。産地を回り、各種の勉強をする中で、日本の農業の衰退と里山の風景の消滅を幾度も目の当たりにして参りました。田んぼは人が作った人工物ですが、何十年、何百年と受け継がれた田んぼは生物多様性の宝庫であり、日本の原風景もあります、田んぼがあるから祭りや郷土の風習も継承されるのです。

私は米屋とは産地の生産者と消費地のエンドユーザーを繋ぐ橋渡し役と考えています、これからも日本のお米が日本人の主食であるように努力してまいります。お米を通じ生産者・お客様と共に発展し、地域社会に貢献できる企業であり続けたいと考えております。

事業展開(国内外)

【国内事業】

・業務用卸用ホームページ『お米カンパニー』

<http://okomecomp.com/>

OKOME ★ COMPANY

【海外事業】

・シンガポール、タイにて日本産白米・玄米を販売

・玄米レトルトパック「まい妓さん」の販売



取引先・関係企業

・横浜西部病院 東横病院 川崎市多摩病院

・仏向・今井・今宿西各ケアプラザ 介護法人各種

・横浜市立小中学校（灯油）

・和菓子・洋菓子店

・各種飲食店

精米工程図



山田屋食糧の精米工程

安心・安全で美味しいお米をお届けする 山田屋食糧の精米工程

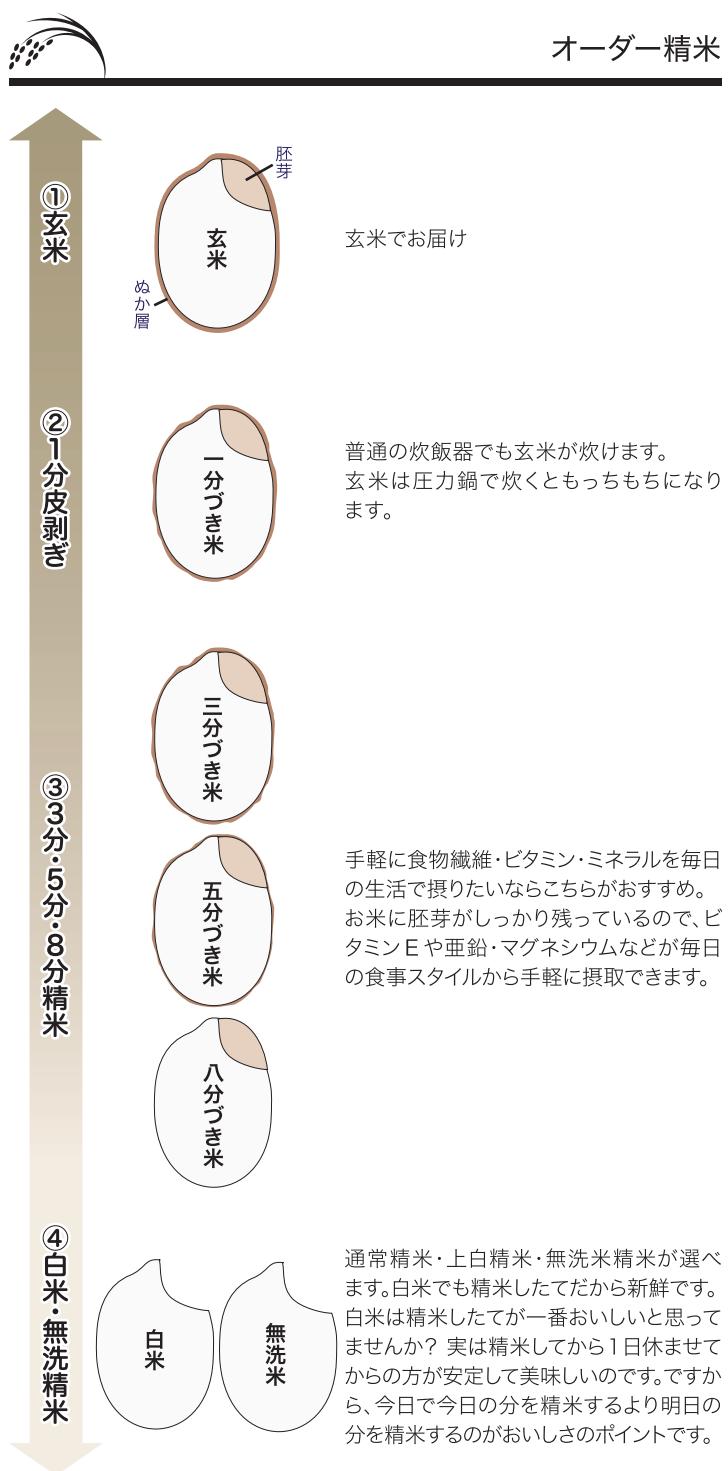
お米の味も栄養分も、精米方法でぐっと変わります。

本来、お米は割れやすいため、精米時の温度は「味」「食感」「香り」に影響を与えます。さらに、季節や天気・湿度によって微妙な調整が重要になります。

だから、米本来の味を引き出すのは、機械やシステムだけでなく、職人の技。丁寧に、じっくり精米することが大切です。

弊社では、安心・安全で美味しいお米をお届けするために「工場でのきめ細かい精米」にこだわります。お米を傷つけず、本来の味を引き出し、何度も異物を取り除き、選別を繰り返すことで、より安全で美味しいお米だけをお届けします。

オーダー精米





代表者名	持田 広人
業 種	米穀・食品・燃料・雑穀の販売 神奈川県指定大型精米工場 神奈川県指定計量管理実施事業部 横浜市一般競争入札有資格企業
取引銀行	横浜銀行鶴ヶ峯支店 城南信用金庫今宿支店
創立	昭和40年7月
資本金	370万円
従業員	7名
系列	山田屋 若葉台店 雑穀ミレッヂ



山田屋食糧 有限会社

所 在 地／横浜市旭区今宿東町1626番地

電 話 番 号／045-951-0218

フアックス／045-951-0212

ホーメページ／www.yamadayakome.co.jp



LINE ID:

<http://line.naver.jp/ti/p/EZhKl0yehP>

