サタケグループからお届けするニュースレター

2015 Autumn vol.3



飲む方、 謝機能を高める働きがあると言われてい ライス」を使用。GABA(Y 健康成分ギャバを豊富に含む「GABA ます。ストレスを感じる方、 には脳内の血流を活発にし、 勉強を頑張る受験生などにもお --アミノ酪酸) お酒をよく 脳細胞の代

③「健康に良い」GABA楽メシ

のあるふっくら美味しいご飯に仕上げまし サタケ独自の加圧炊飯で、 GABAライスの特長です。 噛めば噛むほど甘味が感じられるの ツヤ ・つぶ感

②「美味しい」 GABA楽メシ

にもおすすめの一品です。

けで簡単に調理が可能。 電子レンジの場合、 ①「早い」 GABA楽メシ 分30秒加熱するだ 一人暮らしの男性

「健康に良い」パックご飯「早くて」「美味しくて」 手軽に調理でき、

るほか、 だくことができます。 びのGABAそごう広島店でお求めになれ 感のある美味 新発売しました。 インターネットまたは電話にてご購入いた 1ヤル0120-994-277まで。 が豊富なパックご飯・GABA楽メシ®シ ーズに「白飯」 サタケオンラインショップなら、 い食感で、 を追加、9月1 サタケ食彩店、 詳しくはフリーダ 健康成分ギャ ツヤ・つぶ おむす -日より







鈴鹿市のお客

http://www.satake-japan.co.jp/

広島県東広島市西条西本町2番30号 TEL. (082)420-8501 東京都千代田区外神田4丁目7番2号 TEL. (03)3253-3111

サタケ商品 のご購入は

サタケオンラインショップ http://www.satakeshop.com フリーダイヤル 0120-994-277

サタケグループ・ニュースレター「INFO SATAKE | ◆ 第3号 ◆ 編集・発行:株式会社サタケ 広報室

単粒水

年から

農業生産法人を設立サタケが地元農家と共同で

を挙行. 26日に佐竹鉄工 式会社賀茂プロジェクト」を設立、7月 稲作農家33戸と共同で農業生産法人「株 しました。 東広島市豊栄町清武地区の (株)にて設立記念式典

武地区稲作農家と一昨年より協議を重ね 農業生産法人の設立にいたりました。 共同して事業に取り組むことに合意し、 てきました。その結果、このたび双方が から、豊栄町住民自治協議会を通して清 える課題の解決に貢献できればとの思い 物加工や商品開発、マネジメントなどの 展が目的です。サタケは、 人手不足の解消、 / ウハウを活用することで、 今回の法人設立は、 および集落の維持・ 少子高齢化による 自社が持つ穀 同地区が抱 発

> ました。 名を突破し 8千500

して、水稲を主体に生産からギャバ米な 六次産業化のモデルケースと どへの加



み 指します。 型循環事業 将来的には の構築を目 た地域参画 とも連携し 業、商工業 林業や畜産 さらに

> す」といった感想が多く寄せられています。 「これからは一つぶ一つぶ味わって食べま

い

る食育プロ 実施してい 迎え、 者数は合計 り10周年を 米の学校」 グラム「お サタケが 本年8 開校よ 受講



らは「お米づくりの大変さがよくわかった」 健全な心身を培うことを目指しています。 などを行っています。お米が本来持つ、 程の学習や、 お米の栽培・調製加工・炊飯までの各工 以上の一般を対象とした食育プログラム。 ひとりが「食」を選択する力を習得し 力」を分かりやすく伝えることで、 精米技術の歴史をまとめた展示物の見学 人を元気にさせる栄養成分など、 これまで受講した児童・生徒の皆さんか 「お米の学校」は、 籾摺り・精米作業の体験 小中学生や、 「お米の 高校生

工、販売ま

て取り組 でを一貫し

ダ 可能な農業の実現に、 いく考えです サタケは今後も継続して食育に取り組 お米を通した元気な人づくり、 より一層貢献して

「お米の学校」が10周年食育プログラム 夏のキャンペーン抽選実施乾燥機誕生50周年

サタケ光選別機が活躍台湾のコーヒーブームで

当選者] 島本社で実施され、 ゼントする「Wチャンスプレゼント」を 実施しました。期間中、 企画。その抽選会が9月15日、サタケ広 抽選で松阪牛や浜ゆで毛がになどをプレ を進呈する「全員プレゼント」のほか 続き「乾燥機誕生50周年記念 ~夏のキャ で50周年を迎えたことを記念して、春に 入し応募いただいた方全員にプレゼント (テンパリング乾燥機) を開発 サタケが業界初の米麦用循環型乾燥機 ーン~」を6月1日~8月3日まで 00名が決定しました。 厳正な抽選の結果、 Ų 今年

カフェ店内に設置されているピカ選 α (左)

年 選別されたコーヒーの良品(左)と不良品(右)

感謝申し上げます。これからも、お客様 りサタケ製品をご愛用いただき、 りがとうございました。また長きにわた 利子は「たくさんのご応募をいただきあ 今回の抽選に際し、サタケ代表の佐竹 心から

(高品質コー

中でも

さらに品質



対象の製品を購 2013年には0・95㎏と、 消費量は、 フェが続々とオープンしています。 ムに呼応するように、首都台北市ではカ

台湾における

2004年の0

・55**㎏**から

. 7 3

<u>*</u>

に増えており、このコーヒーブー

の味や安全性を高めています。 豆生産国で除去しきれなかった虫食い粒や 煎後と2通り。生豆についてはコー スペシャリティーコーヒー 石などの異物を選別、焙煎後の豆につい 去する光選別機の導入が進んでいます。 を高めるため、コーヒー豆の不良品を除 ヒー)を提供する会社では、 選別するタイミングは、 焙煎不良の豆を除去し、

生豆の時と焙

Ė

 \neg

内にサタケのピカ選αを設置している例も るそうです。(※FAD統計デー を提供しているという好印象を与えて 来店客に高品質で安全性の高いコーヒー あります。店内で選別作業をすることで、 \neg Ė 会社の中には、直営のカフェ店

抽選会での佐竹利子代表(右)と増川和義調製機事業本部長(左)

開館10周年サタケ八重山ヤシ記念館が



ちなみ、 タケ2代目社長・佐竹利彦が、沖縄県石 記念館は、ヤシ研究の権威者でもあったサ 念館」が開館10周年を迎えました。この れたものです。 を目的として、 リュウキュウエンシス)を発見したことに 垣市で新種のヤシ(学名:サタケンチャ 興財団が開設した「サタケ八重山ヤシ記 このたび、 地域振興や植物学発展への貢献 公益財団法 2005年2月に開設さ 人サタケ技術復

張されています。 従来の3台分から8台分へと、 善する道路改修や、 で課題であった、 開館10周年を迎えるにあたり、これま 駐車スペースについては、 記念館へのアクセスを改 駐車スペースの拡張 大幅に拡

り、

ご来館いただけることを願っています。 山ヤシ記念館」。今後は、より多くの方に さらに利便性が高まった「サタケ八重

光選別機「BELTUZA」枝豆選別をマメにする



および-80-400-

SO9001 (%1)

本規格協会より

サタケはこのた

一般財団法人日

(※2)の「マネジメ

トシステム永年登

モノも、 量線作成システム」を搭載。 待ったなしの生 設定データ)を簡単に作成できる「自動検 料の種類ごとに設定される判別基準の初期 できます。また、光選別機に必要な検量線(原 困難だった、形状不良の枝豆もしっかり選別 色合いだけで見分ける従来の光選別機では ト式光選別機「BELTUZA(ベルトゥ そこで登場するのがサタケの多用途ベル 選別労力の軽減と生産性の向上を実現 新開発の「形状選別機能」により 素早く選別具合の調整が行えます。

審査登録制度の向上

に貢献のあった組織

録を継続し、

維持・ | |S |O

品質マネジメントシステム永年登録表彰

改善に努め、

ジメントシステム登

年以上にわたりマネ た。この表彰は、 録表彰」を受けま

10

モニターテ 枝豆産地で する光選別機 [BELTUZA]. 現在、

2003年に-801

40001

の審査登

を目指し、

1998年に1S09001.

信頼を得ることのできる「高品質な商品

サタケは、お客様のニーズや期待に応え、

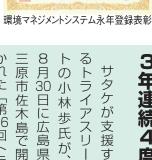
サービス」の提供と、地球環境の保全

を対象に行われるものです。



枝豆産地でのモニターテストのようす

マネジメントシステム永年登録表彰日本規格協会より 3年連続4度目の総合優勝アスロンさぎしま大会で小林歩氏、第26回トライ



株式会社サタケ



 \mathcal{O}

優勝を果たしました。 大会にて、 かれた「第26回トライアスロンさぎ 3年連続4度目となる総合

た今大会、 位の選手に15分以上の大差をつけてフィ 番手と好位置につけると、 イク・ランでI気に勝負に。その結果、 する42 kmの 水浴場で1 ッシュしました。 全国から個人部門に367名が出場し 小林氏は、 選手たちは島南西部の向田海 バイク、 ・5㎞のスイムと島内を4 序盤のスイムで2 周10㎞のランに挑 得意とするバ 2

ジ通りに身体が反応した。 識していることが成果として現れ、イメ. ができて嬉しい。日頃トレーニングで意 レースを振り返って小林氏は「招待選 地元の大会を盛り上げること とコメン 今後に向けて といます。



録を受け、マネジメントシステムの維持 て顧客満足向上を目指す 全・安心・美味・健康に寄与する技術を 向上に努めてきました。今後も、 (※1) 製品やサー ントシステムを最大限に活用して、 してまいります。 -ビスの品質保証を通じ 「品質マネジメ マネジメ

指す (※2) 環境負荷の低減及び環境への貢献を目 ントシステム」の国際規格 「環境マネジメントシステム」 の国際規格