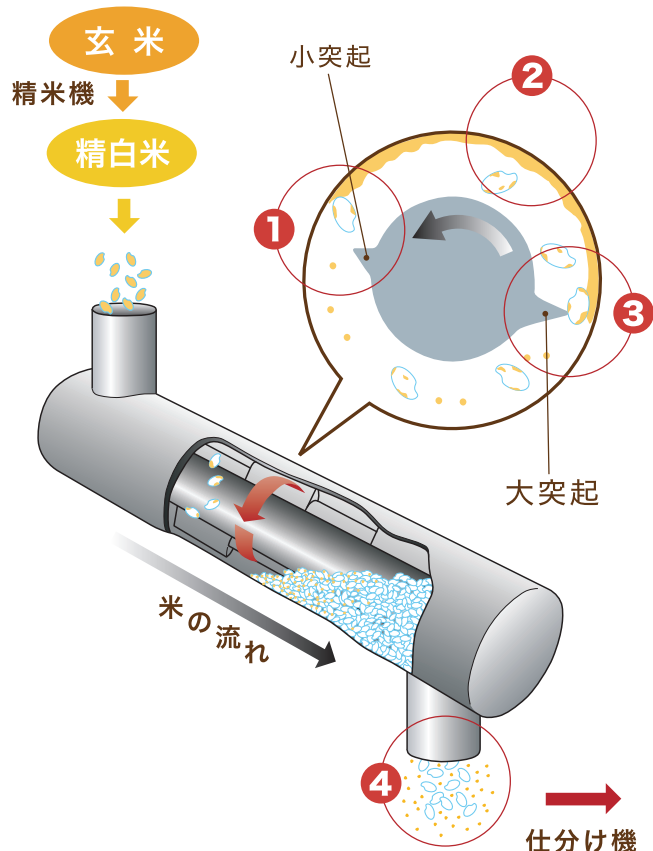


無洗米ができるまで

BG 無洗米機のしくみ

何も加えず、肌ヌカの粘着力だけを利用して作られています。



① 小突起で米粒をはじくと肌ヌカが金属壁に付着する

② この肌ヌカに、他の米粒の肌ヌカが次々と付着し、次第に無洗米になっていく

③ 大突起で米を押し、金属壁に付着した肌ヌカをはがしとる

④ 無洗米と肌ヌカが混ざったものが仕分け機に送られ、分離された肌ヌカは有機資材「米の精」として野菜や果物の肥料や家畜の飼料に有効活用されています。

BG 無洗米

BG 無洗米機に入った精米は、本体心臓部の円筒状の機械内部で、突起のついた回転軸により攪拌されます。この時、米を当てる圧力や回転速度などの条件を最適にすることで、粘着力のある肌ヌカは瞬時にステンレス壁に付着した肌ヌカに、他の米粒の肌ヌカが次々と付着していき、米から剥がされていきます。こうして徐々に BG 無洗米になっていきます。

BG 無洗米機のしくみ

0 無洗米ができるまで



日本ブライス無洗米の生産工程をご紹介します！！

1 玄米受け入れ



いつでも新鮮なお米をお届けできるようフレッシュローテーションで長期保存はしません。

2 張込室



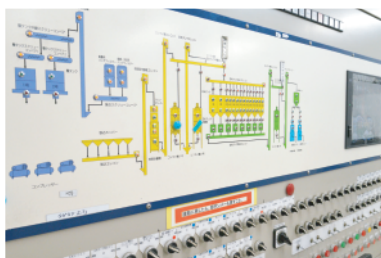
玄米受入。ここで大きな異物を取り除きます。

3 精米機室



ここで玄米から糠を取り除き精白米にします。精米機はお米が残らない最新技術を採用。

4 操作室



原料が製品化させるまでの製造ラインを集中管理しています。

5 BG 室



BG 無洗米機により、精白米から肌ヌカを取り除き、BG 無洗米にします。

6 選別機室



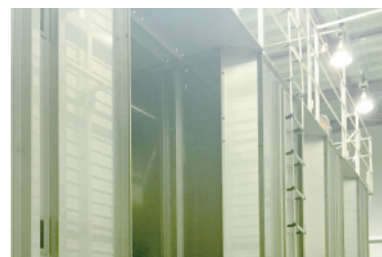
BG 無洗米から、小石、着色粒、金属、ホコリなどの異物を完全に除去します。

7 品質管理室



品質基準内か厳しくチェックしています。

8 製品タンク室



袋詰め順番を待つため、衛生的なステンレスタンクに貯蔵されます。

9 包装室



高速パッカーにより衛生的な自動包装をします。

10 出荷



常に新鮮な状態でお届けします。