

# NEWS RELEASE

2018年11月5日

関係者各位

株式会社神明

西宮阪急 × 神明 米処四代目益屋

【西宮阪急開業10周年記念 兵庫県奥三田こしひかり】 収穫米販売について

株式会社神明（以下、「当社」といいます）は、お米のおいしさ、大切さをお客様に伝えるため、阪急百貨店に、お米販売店『米処四代目益屋』を6店舗出店しております。（関西4店舗・関東2店舗）

米処四代目益屋は、当社企業理念、『私たちはお米を通じて、素晴らしい日本の水田、文化を守り、おいさと幸せを創造して、人々の明るい食生活に貢献します。』に基づき、【生産者様のお米づくりに対する想い】と【おいしいお米を安心して食べられるお客様の幸せ】の架け橋になることを出店目的としております。米処四代目益屋を通じて、日本の主食である”お米”の大切さを、お客様に直にお伝えできればと考えております。

米処四代目益屋出店先\_\_西宮阪急は、2018年11月26日をもって、開業10周年を迎えられます。これを記念し、農事組合法人十倉営農組合様のご協力のもと、西宮阪急従業員様、当社従業員らで育てたお米を販売することとしました。

同年5月中旬、兵庫県三田市十倉にて、総勢11名で田植えを行いました。今年は、地震や度重なる台風直撃など悪天候でしたが、稲はすくすくとたくましく育ち、9月上旬、無事に稲刈りを終え、約500kgのお米を収穫いたしました。



収穫米は、米処四代目益屋西宮阪急店にて、〈西宮阪急開業10周年記念米〉として、11月7日（水）より、限定販売いたします。

十倉地区は、[奥三田]と呼ばれ、昼夜の寒暖差が大きく、水と肥沃な土壤に恵まれています。ここで育ったお米は「奥三田米」ブランドとして出荷され、粒が大きく、甘みと粘りに優れたお米として、広く親しまれています。悪天候にも負けなかった今年のお米は、噛めば噛むほどに優しい甘さが口の中に広がります。

また、地元兵庫県に在る、甲南女子大学生活環境学科・濱口ゼミ3年生11名様と、作りたてのおいしさを人気の「苦楽園いちはし」様との共同で、『ヘルシー&バランス』をテーマに、3種の記念お弁当が作られました。お弁当には、〈西宮阪急開業10周年記念米〉が使用されておりますので、合わせてご期待ください。

---

#### ■販売詳細

- 販売銘柄：兵庫県奥三田産こしひかり 〈西宮阪急開業10周年記念米〉  
玄米量り売り 店頭にて、つきたて精米いたします
- 販売価格：702円/1kg玄米（税込）
- 販売開始：2018年11月7日（水）
- 販売場所：西宮阪急 1階食品フロア 米処四代目益屋



- 甲南女子大学×苦楽園いちはし コラボお弁当

お米は、兵庫県奥三田産こしひかり〈西宮阪急開業10周年記念米〉を使用！



- ※写真左から「ナッツから揚げの彩り弁当」756円、「秋の和風彩り弁当」1,080円、「秋鮭のヘルシー彩り弁当」1,080円（各弁当は各日限定50折）
- ※販売期間：2018年11月14日（水）～20日（火）

■会社概要

会社名：株式会社 神明

資本金：500,000,000円

代表者：代表取締役社長 藤尾 益雄

所在地：東京都中央区日本橋小網町16番15号

事業内容：米・砂糖・穀物・小麦粉・その他食品の卸売並びに加工、食料品の売買、等

■店舗紹介

店舗名：米処四代目益屋（こめどころよんだいめますや）

所在地：兵庫県西宮市高松町14-1

株式会社阪急阪神百貨店 西宮阪急 1階食品フロア

■リリースに関する問い合わせ先

株式会社神明 米穀事業本部 リテール事業室 有佐、豊田 <電話> 078-371-5701