

一粒に宿る覚悟

～米を信じる 「いづよね」を探る～

いづよね1班

松井 福士 横関 藤原



お米の比較。取材時に横関が撮影

目次



パブリックドメインQから引用

1, 会社の説明

- 会社の概要
- 経営理念

2, 仕事の内容

- 実際の活動
- やりがい

3, 今後の取り組み

- 計画していること

4, いづよねの魅力

- 私たちが考える魅力



1. 会社の説明

～会社の概念・経営理念～

会社の概要

会社名:株式会社いづよね

代表取締役:川崎 恭雄

設立年:1976年 創業136年

経営理念

- 1. 美味しいごはんで家庭を笑顔にしたい
- 2. 美味しいごはんで仲間を笑顔にしたい
- 3. 美味しいごはんで社会を笑顔にしたい

『笑顔』にすることに重きを置いている



なぜ『お米』なのか？



いづよねInstagram
[komeya.iduyone](https://www.instagram.com/komeya.iduyone)より

「お米」にこだわる理由

- それは代表取締役社長川崎さんが過去にお米で大病から命を救われた経験があるから！



そこから川崎さんは「お米に助けてもらった命を独り占めしたらバチがあたる。この経験を伝えてお米の良さを広めるのが使命だ！」と思うようになった。

川崎さんの言葉

- 「茶碗1杯のご飯が美味しかったら、食卓が笑顔になる・食卓が笑顔になれば家庭も笑顔になる・家庭が笑顔になれば、学校や社会も笑顔になる・学校や社会が笑顔になれば、いじめや犯罪が減るかもしれない。そうすれば日本中・世界中がもっと笑顔になるかもしれない。僕は、茶碗1杯のご飯で世界中を笑顔にしたいんです。」
- この思いから「お米」で「笑顔にする」といういづよねの理念が生まれた。



ここでひとつ息抜きです！

QUIZ TIME !

QUIZ 1

- Q1. 会社名いづよねの名前の由来は？



株式会社いづよねHPより引用

いづみ よねぞう

- A. 創業者の泉米蔵さんの名前
を略したもの

QUIZ2

• Q2. 一杯のお茶碗には
何粒のお米が入って
いるでしょうか?

1. 約3200粒

2. 約5000粒

3. 約7400粒



様々な種類のお米を集めている。取材時に横関が撮影。

- 正解は1番です！



2.仕事の内容

～実際の活動・やりがい～

主な仕事は4つに分けられる

店舗

営業

事務

その他

例えば.....

- 店舗...集客イベントや仕入れ、接客販売
- 営業...配達業務
- 事務...お米の受注や経理
- その他部門...外販イベントやサイト運営、SNS広報等



A decorative wavy line in yellow and white on the left side of the slide.

3. 今後の取り組み

～計画していること～

①お米をもっと日常的に


- ギフトや謝礼用のお米パックを作り、お米を食卓だけでなくコミュニケーションの道具として広めようとしている



ギフト用のお米パック。取材時に横関が撮影

②海外への展開

- 準備が整い次第、海外への展開も視野に入れている



4. いづよねの 魅力について

～私たちが考える魅力～

いづよねの魅力



お米の比較。取材時に横関が撮影

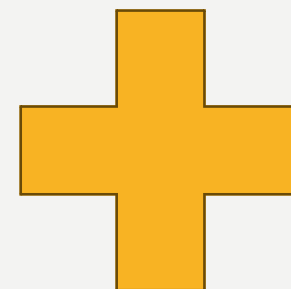


様々な種類のお米。取材時に横関が撮影

いづよね
の魅力



人柄の
良さ



お米へ
の愛

人柄の良さ

- 取材させていただいた時もとても親切に親しみやすい姿勢で話してくださった
- お米の知識にとっても富んでいる



お店でお米を買う際にも親身にアドバイスをしてくれて気持ちの良い買い物ができる、さらに自分の本当に欲しい、食べたいお米が見つかる

お米への強い愛

- 無農薬米など、安全性や味に配慮したお米を多く取り扱っている
- さらにお米の研ぎ方までもご教授してくださる



自分もお米への知識や愛を深めながら、美味しいお米を堪能することができる

いづよねでのお米の**買い方**

①好きなお米をお選びください。
お米の値札には、甘さや食感はもちろん
産地のこだわりポイントなどの特徴が書かれています。
いつでも気軽にスタッフにご相談ください！

②重さをお選びください。
玄米 1kg からご購入できます。 (1kg 単位)
精米すると、削った分が目減りします。(精米は2kg〜がオススメ)
例) 重さ 1kg 精米度合いが**上白**の場合、
およそ 1 割目減りし、0.9kg 前後のお仕上がりになります。

③精米度合いをお選びください。

玄米	3ぶ	5ぶ	7ぶ	上白	クリーン白米
ミネラル たっぷり				オススメ	

※ 販ぶづきによって、お色味も異なります。

「いづよねでのお米の買い方」取材時に横関が撮影。

取材を経て

- 実際に取り材させていただいた後から教えていただいたお米の研ぎ方を試してみたり、自分の普段食べているお米について調べたりなど、日常生活の中でお米について考えたり、触れる時間が増えた。



お米をただの食べ物で終わらせるのではなく、日常生活の心強い仲間のような存在として触れることが出来た。

参考文献

・株式会社いづよね「新卒採用オープンカンパニー」2026 資料

・知性の玉手箱！川崎さん！ラジオ関西

<https://jocr.jp/banban/20170614122510/> （2025年12月31日確認）

・玄米食で死の淵(化膿性脊椎炎) から蘇った僕の、お米への想いを聴いてください！

<https://youtu.be/VLePQH5rF6k?si=bptouunL0sG2Ct1Q> （2025年12月31日確認）