

お米のトラブル・疑問を解決！お客様の声をもとに動画を制作 お米のプロが情報を発信する「おこめチャンネル」を公開

全農パールライス株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:中野吉庸)は、2022年12月21日(水)にお米の情報チャンネル「おこめチャンネル」を公開しました。「おこめチャンネル」では、お客様のお問い合わせや疑問に対応し、「おこめ NEWS」と「知っ得！おこめ情報」の2種類の動画を発信していきます。



当社のお客様相談室には、日々お客様からたくさんの声が寄せられ、お米のトラブルにより、残念ながら廃棄しなければならないお米も発生しています。農家の皆さんが心を込めて生産したお米をひと粒も無駄にせず、美味しく食べていただきたいとの想いのもと、お客様から多く寄せられる声にお応えしてきたノウハウを活かして、情報動画を制作しました。「おこめ NEWS」では、この動画を通して、お米のトラブルを未然に防ぎ、お米をより美味しく、無駄にしないための方法をご紹介します。

また、「知っ得！おこめ情報」では、お問い合わせの多い炊飯方法やお米の疑問を紹介し、毎日お米を扱っているお米のプロならではのポイントや知識を盛り込んだ、見て学べる動画となっています。

当社はこれからもお客様からいただく声を活かして、お米の情報発信とサービスの向上に努めて参ります。

■おこめチャンネルの概要

おこめチャンネル URL : <https://www.zpr.co.jp/inquiry/index.html>

※当社ホームページ内、お客様相談室ページで公開しています。

<チャンネル詳細>

1. おこめ NEWS

特にお問い合わせの多い「虫の発生」、「変色」、「ニオイ」をテーマにその発生を未然に防ぐための正しいお米の保管方法をご紹介します。当社公式キャラクターのこめつぶ丸がニュース形式で事例を紹介しながら、説明します。

①虫に注意

YouTubeURL : https://youtu.be/TnXn_s45fWU

②水濡れに注意

YouTubeURL : https://youtu.be/ZPNgc_WX6Zk

③ニオイに注意

YouTubeURL : <https://youtu.be/3BJWPip4Q18>



2. 知っ得！おこめ情報

お客様からお問い合わせの多い炊飯方法やお米に関する疑問などをご紹介します。今回は冬のシーズンにお問い合わせが多い、蒸し器でもち米を炊いて作る「伝統的なお餅の作り方」をご紹介します。

①蒸し器で炊く 伝統的なお餅の作り方

YouTubeURL : <https://youtu.be/erAuymLIKwc>



■全農パールライス会社概要

商号 : 全農パールライス株式会社

代表者 : 代表取締役社長 中野 吉庸

所在地 : 東京都千代田区神田三崎町 3 丁目 1 番 16 号 神保町北東急ビル 3F

設立 : 昭和 47 年 10 月 9 日

事業内容 : 米穀のとう精・販売、酒造用米穀のとう精、炊飯事業、食品等の販売

資本金 : 40 億 3,100 万円

URL : <https://www.zpr.co.jp/index.html>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

全農パールライス株式会社 本社統括本部 管理部管理課

担当 : 飯合 (いいごう)、佐々木

Tel : 03-3222-2150