

食べたい時がおいしい時。

いつでもどこでも食べたい時に食べただけ。
ウーケがお届けするおいしいごはんのラインナップ。

良質の炊飯水

炊飯水は環境省の「名水百選」に選ばれた黒部川扇状地湧水群の地下水。炊飯に最適なこの軟水（硬度 30前後）を加熱殺菌して使用しています。

先進的な殺菌システム

クリーンチームを利用して、水と原料米に「短時間高温殺菌」を行います。これにより、酸味料不使用の生産が可能となりました。

酸味料不使用

酸味料不使用なので安心・安全。ごはん本来の風味をそのまま楽しみたいだけです。

レンジで約2分・食べきりサイズ

2分で、ふっくらとした食感、炊きたての香りのごはんが出来上がります。食べきりサイズなので、手軽にお召し上がりいただけます。

全商品当社入善工場で自社製造

お米と水と製造工程にこだわり、ごはん本来の風味を活かした無菌包装米飯です。



北アルプスの天然水仕立て
ふんわりごはん 富山県産こしひかり
原材料：富山県産こしひかり 100% 使用
内容量：200g



北アルプスの天然水仕立て
ふんわりごはん 富山県入善町のこしひかり
原材料：富山県産こしひかり 100% 使用
内容量：200g



北アルプスの天然水仕立て
ふんわりごはん 国内産 100%
原材料：国内産 100% 使用
内容量：200g



北アルプスの天然水仕立て
ふんわりごはん 大盛りごはん
原材料：国内産 100% 使用
内容量：250g



特盛ごはん
原材料：国内産 100% 使用
内容量：300g



北アルプスの天然水仕立て
ふんわりごはん 富山県産こしひかり
2食小分けパック
原材料：富山県産こしひかり 100% 使用
内容量：240g (120g×2)

米どころのおいしいをそのままに



富山県北アルプスの天然水仕立て
ふんわりごはん 富山産



天然水仕立て ふんわりごはん
北海道のお米 ゆめぴりか



宮城県登米市 特別栽培米
ひとめぼれ ふんわりごはん



産地限定 JA 魚沼みなみ
特別栽培米
魚沼コシヒカリ ふんわりごはん



北アルプスの天然水仕立て
ふんわりごはん
福井県産こしひかり

おいしいをウーケからみなさまに。

会社概要

会社名	株式会社ウーケ (WOOKIE Co., Ltd.)
業務内容	無菌包装米飯の製造および販売
所在地	富山県下新川郡入善町下飯野232番地の5
会社設立	2007年11月13日
資本金額	3億円
代表者	代表取締役社長 花畑 佳史
従業員数	163名 (2020年10月現在)
工場名称	株式会社ウーケ富山入善工場
所在地	会社住所と同じ
敷地面積	52,595m ²
工場建築面積	9,005m ²
構造	A・B棟：鉄骨造3階建て C棟：鉄骨造2階建て
生産能力	約420,000食/日
生産開始	2009年2月19日

沿革

- 2007年11月13日 株式会社ウーケ設立
- 2009年1月21日 工場(Aライン)竣工式
- 2009年3月2日 無菌包装米飯「ふんわりごはん 富山県産こしひかり 200g」と「国内産 100% 200g」を初出荷
農林水産省「世界が認める輸出有望加工食品40選」に
- 2009年5月29日 「北アルプスの天然水仕立てふんわりごはん 富山県産こしひかり 200g」が選出
国際味覚審査機構(ベルギー・ブリュッセル)主催の
優秀味覚賞で二つ星を受賞
- 2010年5月27日 SQF Code 認証を取得
- 2010年6月11日 SQF Code 認証を取得
- 2013年4月18日 増設工場(Bライン)竣工式
- 2016年10月21日 日本食品衛生協会様より、食品衛生優良施設として表彰される
- 2018年1月15日 経済産業省の「2017年度地域未来牽引企業」に選定
- 2018年4月5日 経済産業省の「2018年度はばたく中小企業・小規模事業者」に選定
- 2019年4月16日 増設工場(Cライン)竣工式



“ウーケ”の由来

株式会社神明がお米産地から精米流通までを手がけ、一方、グループ会社である当社はごはんを提供します。五穀豊穡の神「天照大神(アマテラスオオミカミ)」(伊勢神宮内宮)の別称が神明であることから、その食を司る神「豊受大神(トヨウケノオオミカミ)」(同、外宮)を当社になぞらえ、食事を意味する「受(ウケ)」の文字をとって「ウーケ」と命名しました。



安全、安心、おいしいごはん 株式会社 ウーケ

富山県下新川郡入善町下飯野232番地の5
TEL: 0765-76-0023 FAX: 0765-76-0046
(営業用TEL): 078-371-0019

いつもおいしい。いつもあんしん。



<http://www.wooke.co.jp/>



おいしいを食べると幸せになる。おいしいがそばにあると安心できる。



“私たちは、お米本来の風味と栄養を活かしたご飯の製造・販売を通じ、健やかで明るく豊かな食生活の実現、及び、日本の米文化の発展と食料自給率の向上に貢献します”

このような企業理念のもとにウーケは2007年に設立し、以来安心・安全な食品の製造に取り組んでまいりました。

さらにはライフスタイルの変化にもなうニーズの多様化や環境問題という近年の課題に関しても、より便利に召し上がってもらえるための商品開発、環境に配慮したCO₂削減への努力にも積極的に取り組んでおります。

小さなお子様から去年寄りの方まで安心しておいしく食べていただけるごはんを自然豊かなここ富山県から日本全国はもとより全世界へお届けするのが私たちウーケです。



水がいい+米がいい+炊き方がいい=おいしい。

美味

ウーケの商品は、
おいしいお米、おいしい水から
製造されています。

- 良質な炊飯水
炊飯の水は環境省選定名水百選「黒部川扇状地湧水群」の軟水を使用しています。
- 原料米の調達力
原料米の供給は、米穀卸の神明が完全バックアップ。米の調達力を活かした品質の高いお米の使用・原料確保が可能です。
- 製造方法
クリーンsteamを利用した短時間高温殺菌で旨味を逃がさず美味しく炊き上げる事を実現トレーの中でお米を炊く「トレー炊飯製法」を採用。トレーの一つ一つがお釜となって「炊き立ての美味しい」お米が食べられます。



黒部川扇状地湧水群



安全があつてはじめておいしいと言える。

安全

ウーケの商品は、
酸味料不使用で
製造されています。

- ウーケは酸味料不使用
加水、シール工程には「ISO Class5」のクリーンルーム導入により、酸味料不使用での製品化を実現しています。
- 加熱殺菌
短時間調理殺菌装置 (RIC) を使用することで、固形物食品の品質を損なうことなく温度ムラのない高温短時間殺菌を可能としています。
- ISO Class5
製造工場の清潔区域は、NASA (アメリカ航空宇宙局) の規格基準に基づいて管理されています。
- 全ロット微生物検査
ウーケは、全ロット菌検査を実施。ロット毎に製造開始と最後、加えて製造ロット途中からも抜き取り検査します。



微生物検査



- SQF Codeによる管理
SQF CodeはGFSI (世界食品安全イニシアチブ) において、ベンチマーク評価を受けた認証スキームです。「Safe Quality Food」の頭文字をとったもので、全米フードマーケティング協会 (FMI) が管理しており、安全かつ高品質な食品をお客様へ提供するための国際認証規格です。世界有数の小売業である「ウォルマート」も、取引先にSQF CodeのようなGFSI認証スキームの認証取得を義務付けています。SQF Codeは、世界的に受け入れられているコーデックス規格HACCPガイドラインに基づき、予防的な方法で食品安全と品質の問題を管理する内容になっています。他のマネジメントシステムと比べ、認証の取得や更新の審査基準が厳しく、認証取得企業は絶えず自己向上に努めなければなりません。そのことが、お客様に安全を提供し、安心を感じて頂く基本となります。



清流黒部川



すぐおいしい。ずっとおいしい。どこでもおいしい。

便利

ウーケの商品は、
いつでもどこでも召し上がれるよう
製造されています。

- いつでもどこでもふんわりおいしいごはん
2分温めればいつでも炊き立てのおいしさ。忙しい時もレンジでチンでとても重宝。共働きのご家庭や一人暮らしの方にもとても喜ばれております。また、夜食や少し量が足りない時などにも便利に召し上がっていただけます。
- ウーケのご飯は災害現場でも活躍
おにぎりやパンと比べ賞味期限が長く、避難所や自衛隊・ボランティアの食事としても使われています。
- 常温での長期保存が可能
冷蔵庫の場所をとることがないので、災害時のために少し多めに購入して、古いものから日常消費するローリングストックにも適しています。

だから
選ばれて
います!

**災害時にも強い
パックごはん!**

- 湯煎しても変わらぬおいしさ
- 一度に大量に温められる便利さ
- 食後はトレイを捨てるだけなので被災地でも衛生的

近年多発する自然災害時において、パックごはんはその利便性で被災者の皆様や自衛隊の皆さんの食事に役立っています。

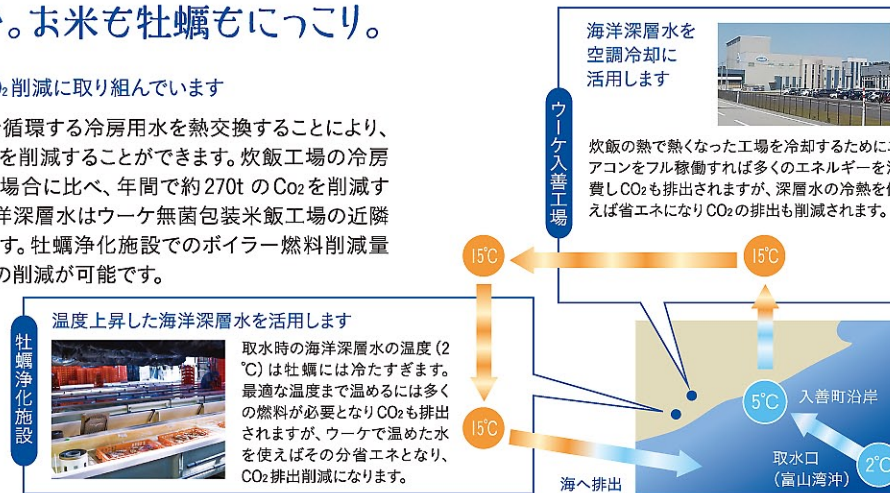


おいしいはやさしい。お米も牡蠣もにっこり。

環境

ウーケの商品は、
豊かな自然を守りながら
製造されています。

- ウーケは海洋深層水を使ってCO₂削減に取り組んでいます
水温の低い海洋深層水と工場内を循環する冷房用水を熱交換することにより、工場内冷房で消費するエネルギーを削減することができます。炊飯工場の冷房負荷を電気式の空調機でまかなう場合に比べ、年間で約270tのCO₂を削減することができます。温度上昇した海洋深層水はウーケ無菌包装米飯工場の近隣にある牡蠣浄化施設で活用されます。牡蠣浄化施設でのボイラー燃料削減量を合わせると年間で約600tのCO₂の削減が可能です。
- 海洋深層水の使用の流れ
取水した海洋深層水の冷熱で工場を冷やし、工場の熱で温まった海洋深層水を牡蠣浄化施設で使用するため、お互いがCO₂を削減出来ます。



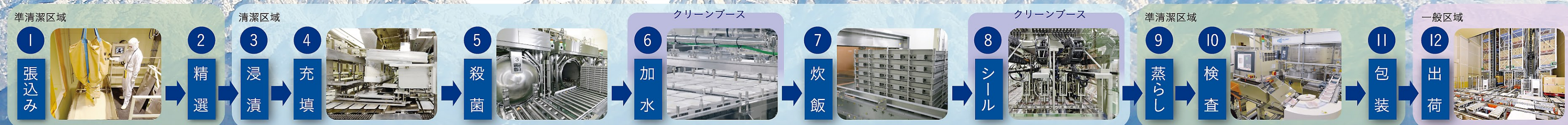
清流黒部川がつくりだす扇状地からおいしいをお届けしています。

- 雄大な自然景観をイメージ
北アルプスと日本海を臨む雄大な自然景観と豊富な地下水に恵まれた入善町の海岸付近に2008年11月、工場(Aライン)を建設しました。2013年4月にはBラインを、2019年4月にはCラインを増設しました。建物全体のイメージカラーは周辺の景観を損ねないようアイボリーとブルーを基調としています。



ウーケ入善工場

おいしいご飯を
お届けするまで



クリーンブース⑥⑧
とくに清潔性が求められる「加水」「シール」工程は医薬品製造工場の空気洗浄度である「ISO Class5」をクリアする「クリーンブース」として厳しく管理しています。