

あいコープ放射能自主測定ニュース

No. 65 2013年3月1回

生産者の取り組み

—放射能対策をしています—

株式会社 一ノ蔵

安全な地元の原料を使った酒造り



左写真
麴しほに手を加える仕舞しほ仕事の様子。

■組合員の皆さまへ 一ノ蔵からメッセージ

私たちのお酒は、主原料である米のほとんどに宮城県産米を使用し、酒造りに適した仕込み水として、本社蔵から 1km 程離れた丘陵地の地下水を使用しています。

一ノ蔵では震災以降、現在も引き続き、県での安全確認がなされた地域から、安全な原料米を購入し酒造りを行っております。購入した原料米は、入荷ロット毎に自社簡易分析計で安全性の確認をすると共に、外部機関でも定期的に原料、醸造用水、製品の精密分析を実施しています。その結果、これまで一度も検出されていません。検査結果は当社ホームページで情報提供を行っております。今後も、常に安全を確認しながら、安心安全な商品を製造・お届けしてまいります。

●原料米検査結果●

測定日	測定対象 《いずれも平成24年産》	産地	放射性 Cs134	放射性 Cs137	測定 方法
2013/1/22	ササニシキ玄米	石巻市	<5.0	<5.0	Ge
2013/1/22	ササニシキ55%白米	栗原市	<5.0	<5.0	Ge
2013/1/22	トヨニシキ玄米	大崎市古川	<5.0	<5.0	Ge
2013/1/22	環境保全米 蔵の華	松山町	<5.0	<5.0	Ge
2013/1/22	環境保全米 ひとめぼれ	登米市	<5.0	<5.0	Ge

一ノ蔵 HP <http://www.ichinokura.co.jp/>

