

分析料金一覧表 (2026年4月1日より)

1. 分析料金改定

単位:円/検体(税込)

項目	種類	分析項目	分析方法	現行料金	新料金
残留農薬	玄米・精米 無洗米	簡易分析(100成分)	残留農薬測定装置ACA2000を用いたスクリーニング分析	22,000	24,200
	玄米 精米 無洗米	237成分一斉分析 (ISO対象94成分)	GC/MS/MS 一斉分析法	57,200	63,800
カビ毒分析	玄米 精米 無洗米 小麦	・アフラトキシン群(B ₁ ,B ₂ ,G ₁ ,G ₂) ・オクラトキシン(OTA) ・デオキシニバレノール(DON)	LCMSMS一斉分析法 (1検体1項目あたり)	42,900	42,900
重金属	米 水 その他	カドミウム・鉛・ヒ素・ カリウム・カルシウム・ マグネシウム・リン・鉄・ 亜鉛・銅・アルミニウム・ マンガン・ナトリウム	ICP質量分析法 1元素	10,450	11,550
			ICP質量分析法 重金属セット (カドミウム,鉛,ヒ素)3元素	28,600	31,350
	米	カドミウム	蛍光X線分析法 (迅速Cd)	3,300	4,400
品種鑑定	粳 玄米 精米 無洗米	定性(単品種確認)	LAMP法 通常 STS-PCR法	17,050	17,050
			LAMP法 特急 STS-PCR法	31,350	31,350
		定量(混合比率確認)		85,800	85,800
	コシヒカリ 新潟BL	定性(単品種確認)	STS-PCR法	28,600	28,600
	炊飯米	定性(単品種確認)		21,450	22,000
		定量(混合比率確認)		107,250	110,000
食味分析	玄米 精米	米粒食味 (食味値・タンパク質・アミロース ・水分・脂肪酸度)	米粒食味計による機器分析	3,850	5,500
	精米 無洗米	炊飯食味 (食味値・外観・硬さ ・粘り・バランス)	炊飯食味計による機器分析	5,500	6,600
	精米 無洗米	硬さ・粘り (硬さ・粘り・バランス・弾力性)	硬さ粘り計による機器分析	10,450	11,550
	精米 無洗米	食味鑑定団 (食味鑑定値・外観・硬さ ・粘り・鮮度)	食味鑑定団(炊飯食味計、硬さ・粘り計 、シンセンサ)による 機器分析	19,800	23,650
米の性質分析	玄米 精米 無洗米	一般分析 (水分・白度・濁度・砕粒・容積重・胴 割粒・水浸割粒・胚芽残存率・異種穀 粒及び異物)	各専用機器による 分析と手分析	5,500	7,700
		濁度を除く一般分析の1項目		1,650	2,200
	無洗米	濁度分析	濁度計による分析	3,300	5,500
	玄米 精米	米外観品質 (整粒・未熟粒・胴割粒など 外観品質項目)	穀粒判別器による機器分析	2,750	4,400

項目	種類	分析項目	分析方法	現行料金	新料金	
米の性質分析	玄米 精米 無洗米	新鮮度	シンセンサによる機器分析	4,400	5,500	
	粳	粳摺り	THU,TWS+手選別	3,300	5,500	
	玄米	搗精	テスト精米機	3,300	6,600	
放射性物質	玄米 精米 無洗米	放射性セシウム	CsI(Tl)シンチレーションスペクトロメータによる食品中の放射性セシウムスクリーニング法	7,700	8,800	
微生物分析	粳 玄米 精米 無洗米 食品全般 水	微生物分析 (一般生菌数・真菌・耐熱性菌数・セレウス菌・大腸菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・その他)	食品衛生法に基づく分析 微生物検査法 (1検体1項目あたり)	4,400	4,950	
	包装米飯	無菌試験	食品衛生法に基づく分析 微生物検査法(1検体あたり)	7,150	8,250	
	環境検査	拭き取り検査	食品衛生法に基づく分析 微生物検査法 (1箇所1項目あたり)	4,400	5,500	
		落下菌検査		1,650	2,200	
異物分析	樹脂・植物	有機物の成分同定	赤外吸収スペクトル測定法	16,500	19,800	
	金属	金属材料の同定	エネルギー分散型X線分析法	49,500	49,500	
	石・ガラス他	無機物の化学成分の同定		49,500	49,500	
	変質米	微生物分析 等	実体顕微鏡観察・微生物分析 等	15,950～	17,600～	
	その他 (昆虫、種子、 ゴム等)	ライブラリ検索、成分同定 等	赤外吸収スペクトル測定法 エネルギー分散型X線分析法	13,200～	15,400～	
	異臭米	臭い成分	官能検査・ガスクロマトグラフ法	71,500	78,650	
栄養成分・アミノ酸分析	玄米 精米 無洗米 米粉 小麦 など	タンパク質組成分析		SDS-PAGE法	35,750	39,600
		栄養成分	(1)水分	常圧加熱乾燥法	2,750	3,300
			(2)灰分	灰化法	3,300	3,850
			(3)タンパク質	デュマ法	5,500	6,600
			(4)脂質	ソックスレー抽出法	6,600	7,700
			(5)炭水化物	計算 ((1)から(4)を測定し、計算より算出)	17,050	20,350
			(6)エネルギー	計算 ((3)から(5)の結果より算出)	17,050	20,350
	アミノ酸分析1成分	高速液体クロマトグラフ	28,600	31,900		
	アミノ酸分析2成分	高速液体クロマトグラフ	46,200	50,600		
	アミノ酸分析16成分	高速液体クロマトグラフ	78,650	88,000		
	アミロース	ヨウ素呈色比色法(標準計測方法)	18,700	22,000		
	損傷澱粉	酵素法(AACC法 76-31)	22,000	24,200		
	粒度分布	レーザー回折散乱式	19,800	22,000		

項目	種類	分析項目	分析方法	現行料金	新料金
コメドック	基本	①DNA品種鑑定(定性分析)		23,650	26,950
		②内観品質評価(米粒食味計)			
		③外観品質・形状分析(穀粒判別器)			
	オプション	④残留農薬分析(100成分簡易分析)		22,000	24,200
		⑤残留農薬分析(237成分一斉分析)		57,200	63,800
		⑥重金属分析(カドミウム)		3,300	4,400
		⑦放射性物質分析(放射性セシウム)		7,700	8,800
コメドックごはん	基本	①DNA品種鑑定(定性分析)		36,850	40,700
		②炊飯食味評価(食味鑑定団)			
	オプション	③精米の最適仕上がり評価(水分、白度上昇、精白度)		3,850	4,400
		④精米の外観仕上がり評価(穀粒判別器、目視)		6,600	7,150