



三和油脂株式会社

平成25年度採択

【対象類型】 ものづくり技術

【事業類型】 成長分野型 設備投資のみ

事業計画名

粉碎機の導入による米ぬか加工食品量産化体制の構築



脱脂米ぬか粉碎分級機を導入

事業の背景・目的

当社は米ぬかから搾油した米油を約70年間製造販売している。米ぬかの特性を十分研究した成果と当社独自の技術「低温圧搾法」が強みであるが、通常は飼料用、肥料用にしか使用されてこなかった。玄米の栄養素の8割が米ぬかに存在している。当社は食品用途の規格をクリアし玄米の優れた栄養素・有用成分を凝縮、おいしく手軽に食べられるようにパウダー加工を施した。この米ぬか加工食品が大手製粉メーカーの原料(ミックス粉)に採用された。そのメーカーからは、現在の納品数量の2倍から3倍の納品数量の要望がある。また、他社からも採用の意向を伝えられている。しかし、現有の生産設備では要望に応じるだけの数量を生産できず、せっかくのチャンスを逃してしまう可能性が生じるため、設備導入により、生産体制の充実を図っていく。

事業内容

米ぬかのパウダー加工製造プロセスは、米ぬかを定量供給機に入れた後、加湿殺菌、加熱乾燥させ、連続圧搾機にかけ半脱脂米ぬかにする。それをロール機で粗粉碎し、気流粉碎することでパウダー加工にする。

需要のあるパウダー加工の米ぬかの粒度の均一性、衛生規格、風味などの高品質な製品を量産化するために、圧搾脱脂米ぬか気流粉碎機を導入した。圧搾で油分を抽出するため、残脂が高く微粉碎するのに、高度なプロセスが必要だった。

業務内容

東北で唯一の食用油製造所。米ぬかを原料にした「こめ油」を製造販売。国産100%材料にこだわった安心安全な食材であり、こめ油の特製が高く評価されている。
今後家庭向け商品の充実を図っていく。
こめ油・つや姫こめ油・つや姫パスタ
米ぬかサプリメント



代表取締役 山口 與左衛門

代表者: 山口 與左衛門
設立年: 昭和24年10月
資本金: 10,000万円
従業員: 100名

住所: 山形県天童市一日町4-1-2
電話: 023-653-3021 FAX: 023-653-3960
URL: <http://www.sanwa-yushi.co.jp>
e-mail: ホームページお問合せより

米ぬかにはビタミン、ミネラル、食物繊維など40種類以上の栄養成分 パウダー加工することで加工の幅が広がり多くの食べ物に展開



気流粉碎の分級により細かい粉末加工が可能に



パウダー加工した健康素材ハイブレフ



事業の成果

脱脂米ぬか粉碎分級機の導入により、生産能力を約3倍に引き上げることができた。

米ぬかパウダー加工食品を利用した製品は、玄米生まれの健康素材「ハイブレフ」の商品名で販売している。「ハイブレフ」には、人間の体に必要な40種類以上の栄養成分がバランスよく含まれ、ビタミン、ミネラル、食物繊維などがこれひとつで摂取できる万能食品である。微粉タイプにしてある「ハイブレフ」は、お湯や水にも溶けやすいため、スプーン一杯の栄養プラスとして、子どもから高齢者まで、美容と健康志向の食材として好評である。

また、増量要望のあった大手製粉会社がコンビニで販売する自社ブランドのパン原料のミックス粉に採用された。

今後の展望

米ぬか加工食品は、米を主食としてきた日本人にはアレルギーになる心配もなく、安心安全で栄養価の高い「ハイブレフ」を活用して、シリアル、菓子ミックス、スプレッド、飲料などの米ぬか加工食品を提案し、展開を図っていく。

また、近年は人口減少と食生活の変化で米の消費量が減っているため、原料の米ぬかを確保するのが大変になっている。現在もつや姫の米ぬかを使った商品を展開しているが、今後は米の消費量の拡大にも貢献していける商品開発を行っていく。

今後は米ぬか加工食品の国内販売だけでなく、海外への輸出展開を目指していく。