

橋谷株式会社

事業計画名

北海道産小麦粉ブレンドプロジェクトによる新市場の開拓



乾式粉体混合機ロックミキサーで北海道産小麦を効率的にブレンドすることに成功



北海道産小麦 100%使用の
製パン用強力粉「わたしのパン」を
商品化

乾式粉体混合機導入で独自ブレンドのパン用小麦を作成 北海道産100%を小ロット・多品種提供

明治28年創業。

第二次世界大戦までは現在の食品卸売業、倉庫業、不動産業のほか、
神戸を拠点とした海運業も行ってきた橋谷株式会社。

食品卸売業として国内有数の小麦粉メーカー各社の特約を持つ橋谷が試みたのは
単一品種では作り出せないブレンド小麦を作り出すことだった。

北海道小麦100%使用の製パン用強力粉が誕生した。



さまざまな用途にあったブレンド小麦を小ロット多品種で提供することが可能に

開発動機

健康志向、安全志向といった考えから注目されている北海道産小麦。残念ながら単一品種の小麦粉では、プロのパン屋、製麺屋、ケーキ屋などでも製造工程の給水、発酵、整形などで操作性が悪く、仕上がりが不均一であることが問題視されている。また単一品種の北海道産小麦粉を一般小売用として商品化しても、ユーザーが使いこなすには比較的难度が高いというのが現状。本事業では乾式粉体混合機ロッキングミキサーを導入することで問題解決を図り、市場拡大を目指していくものである。

実施内容

小麦粉3kgと粉末飴300gを混合させ、混合時間を1分間隔で5種設定しミキシングテストを実施。小麦粉の配合については単一品種であっても製粉会社により異なる性質を持つため、それぞれの製粉会社の小麦粉の特質を理解した上で、その特徴を生かした小麦粉のブレンドを製造。またブレンド技術については、小麦粉の特性を生かしつつも比重などの技術的問題についても考慮したこれらのブレンドのレシピを作成し、ブレンド技術については公設研究機関との連携で助言を得ながら問題解決を図ることが可能になった。テストサンプル菌検査では独自の数値を示し、パンに適した配合であることが分かった。

事業成果

操作性に優れた北海道産小麦で、さまざまな用途にあったブレンド小麦を小ロット多品種で提供することが可能になったことで、パン用小麦粉としてホームベーカリーで素人でも美味しく焼けるパンを作ることが可能になった。また、冷凍保存後であってもリベイクして美味しく食べることができる小麦粉を提供できる。さらに大手製粉メーカーのブレンド小麦粉は、販売されていてもオリジナル性を演出しづらい性質をもつが、同社は小規模のパン屋のダイレクトな声を聞きながらオリジナル性を高め、少子高齢化に伴う人手不足が続く状況の中、製造効率性アップの手助けになる小麦粉としての位置付けを確保しようとしている。



Vision



BtoBからBtoCへ 付加価値を高めたオンリーワン商品を

代表取締役社長 橋谷 秀一 氏

明治28年に曾祖父が函館でタバコの行商をスタートさせ、それがやがて砂糖や小麦粉を扱う問屋として成長し、食品輸送に欠かせなかった海運業を6隻の大型船舶を自社で所有しながら営業していたのが当社の創業期です。現在は食品、不動産、倉庫が柱になっています。

本事業で北海道産小麦粉をブレンドして付加価値を高めた製パン用強力粉を商品化することに成功し、当社としても従来BtoBのビジネスが主力だった中に、BtoCのビジネスが入ってくることにより、今までにないビジネスの広がりの切り口になることを期待しています。



「ダイボシ(大星)」という屋号で古くから「ダイボシさん」と呼ばれ地域に親しまれてきた

Company Data

橋谷株式会社

TEL.011-892-4221 FAX.011-892-3497
http://www.hashiya.jp

住 所 ● 札幌市白石区流通センター7丁目1番15号

代表者名 ● 代表取締役社長 橋谷 秀一

資 本 金 ● 2,550万円

従業員数 ● 110人

設 立 ● 大正8年(創業明治28年)

事業内容 ● 食料品卸売業、不動産業、貸別荘