



製粉部門を核に総合食品メーカーとして成長を続ける

巽製粉株式会社 奈良県桜井市

1877年創業の巽製粉株式会社は、「小麦を知り尽くした企業」として、永年培ってきた製粉の技術・ノウハウを活かして、二次加工食品の製造にも進出し、日本人の食生活に欠かすことのできない小麦粉の製品をつくり続けてきた。

幅広い見地から一貫して食文化を提案する総合食品メーカーとして、製粉部門を核に、製パン部門、手延素麺部門の3部門体制を確立し、業界でも独自の地位を有するまでになっている。

現在、自社のこだわりブランドとして「麦坐(むぎくら)」を前面に打ち出し、同社製品の認知度向上に努めながら、製品開発力を強化して第四の柱づくりを模索し、更なる成長を目指している。

会社概要



会社名：巽製粉株式会社
本社：奈良県桜井市脇本 528-2
電話：0744-42-2776 (代)
FAX：0744-43-4475
創業：1877年(明治10年)
設立：1953年(昭和28年)2月
代表者：代表取締役 巽 弘典
資本金：3,000万円
従業員：180名
事業：小麦粉、各種パン、手延素麺の製造・販売
URL：<http://seifun.jp/>
URL：<http://www.miwa-tatumi.co.jp/>

製粉会社から総合食品メーカーへ展開

巽製粉株式会社は、1877年、三輪山に程近く、初瀬川が流れる桜井の地で個人企業として創業し、三輪素麺用の粉を三輪の農家向けに供給していた。

1953年に法人に改組して、巽製粉株式会社を設立。1973年、小麦を使った二次加工食品への進出を図るため、桜井工場を完成させ、製パン事業部、手延素麺事業部を設置し、3事業部体制を確立した。その後、数次にわたり工場を拡張し、現在の総合食品メーカーへと発展してきた。

製粉事業を核に「安心・安全」な製品づくり

■製粉〔本社・製粉工場：桜井市脇本 528-2〕

確かな技術・ノウハウを持つ優れた人材と、最新の生産システム、機械設備の積極的な導入により高品質の小麦粉を生産している。最高級ランクのパン用粉から、菓子用粉、麺用粉など様々な用途にあわせた小麦粉(約50種類)を製造し、大手製麺会社・製パン会社や全国各地の食品メーカー等に供給している。



品質検査の様子



製粉工場内

製粉した小麦粉の色合い、肌理きめの細かさや純度を確認するなど品質の向上や管理を大切にしており、生産工程ごとのテストから最終製品チェックまでの一貫した品質管理が、同社製品に対する信頼の源泉となっている。2003年にISO9001の認証(対象製品：小麦粉、ふすま、手延素麺)を取得し、今春には最新設備の品質検査室を新設して品質管理の強化を図った。



本社・製粉工場(左)と桜井工場(下)



■パン製造〔桜井工場：桜井市栗殿 789-1〕

自社生産の高品質のパン用小麦粉を原料に、発酵から焼き上げまで自動化された生産システムと綿密な工程管理によって、パン本来の味わいを十分に引き出した製品作りを実現している。食生活の洋風化に伴うパン需要の拡大とともに発展を続けており、食パンは毎日約4万斤を生産している。

高級食パンをはじめ、イギリスパン、バターロールなどレストランや学校給食等の業務用需要にも、幅広いラインナップの製品を提供している。

同社の食パンは20mm以上の厚さでも、柔らかさ、しっとり感、もちり感などを存分に楽しむことができ、大手コンビニにサンドイッチを卸している有名食品メーカーにも採用されている。



各種パンの製造工程

2009年6月から、JAならけんと農商工連携事業により、米粉を30%使用した食パンの製造を開始。お餅のような「もちもち」とした食感から、販売後すぐに人気商品となった。また、定番商品として人気のある冷蔵食卓パン「ブランサーブロール」を改良し、米粉を20%使用した「米粉入り冷蔵食卓パン」の製造・販売も開始予定。

■手延素麺製造〔桜井工場：桜井市栗殿 789-1〕

参入当初は百貨店向けのプライベートブランドからのスタートであったが、業界内では珍しい、製粉から製品までを一貫して生産・管理する「安全・安心」な製品づくりで信頼を積み重ねていき、同社の名前を掲げた商品の売上を伸ばしていった。現在、素麺の生産能力は1日6~7tと国内最大級で、ピーク月には約120tの手延三輪素麺を製造している。

同社の三輪素麺のこだわりは、麺の細さやこしの強さ、食感、旨みを大切にしながら、厳選された自社製の小麦粉を使用している点にある。素麺作りに欠かせない塩や食用植物油にも十分に吟味をしたものを使用している。



三輪素麺の製造の様子

ISO9001 認証取得工場での品質・衛生管理を行い、工程原理を徹底的に追求することで、本来の手延素麺の良さを損なうことなく、また手仕事の伝統と基本を尊重し、より近代的かつ衛生的な生産システムによる手延素麺づくりを確立している。これにより天候等の影響を受けずに、本当の美味しさを安定して提供できる体制を実現している。

麦坐ブランドを前面に打ち出し、第四の柱を模索

現在、同社では自社のこだわりブランドとして「^{むぎくら}麦坐」を前面に打ち出し、同社製品の認知度向上に努めている。永年精通してきた麦を大切にしている心をブランド名に託し、麦の元祖が坐す^{おわ}という意味を込めて「麦坐」と名づけられた。シンボルマークには、小麦や蕎麦粉を挽く石臼と、その石臼の動力源であった水車のイメージを重ね合わせている。



5月からMBSラジオの平日の番組の中で「12時ちょうどの『ええなぁ おのど自慢』」のコーナー提供のパートナーとなり、夏から近鉄電車の扉の枠の上部に「麦坐」のイメージ広告の掲示を開始した。6月には、大手クッキングスクールの協力を得て同スクールの生徒約1万人に同社素麺を無料配布して消費者の生の声を集めている。

異社長は「ブランドの浸透には地道な活動が重要であり、『麦坐』ブランドの認知度向上に努めていきます。また、製粉、パン、三輪素麺に次ぐ第四の柱づくりを考えており、この秋には商品開発の部署を新設して商品開発力を強化していきます」と語っている。（島田清彦、丸尾尚史）