

三宅製粉株式会社

明治40年
創業なので
100年
越えました

小麦粉、そば粉のカスタムメイド
小ロット対応が
当社の強みです

工場を創りました

カッパン
製粉専用
の
専用ベンチ

当社は小麦と蕎麦の製粉を行っています。小麦粉は麺や製菓など消費量が大きいため、大量生産が求められます。生産量では大手製粉メーカーにはかなわないので、当社はお客様が求めるものを作りあげるカスタムメイド、小ロット対応など細かいニーズを大切にしています。

そば粉は配合や挽き方などニーズが多種多様で、アレルギーの可能性のある食品なので、当社のような小回りのきく中小企業のほうが戦いやすい市場なんです。

麺にもトレンドがあり、美味しいことはもちろん、最近ではノンフライやつけ麺、程好い食感が人気です。それに合わせて、製粉時の調整や工夫は欠かせません。安定的に品質の高い製品を提供し、変化の激しい日本の食環境を支える役割を果たしたいと思います。



代表取締役社長 三宅 成幸さん

そばの
脱皮は
この機械で

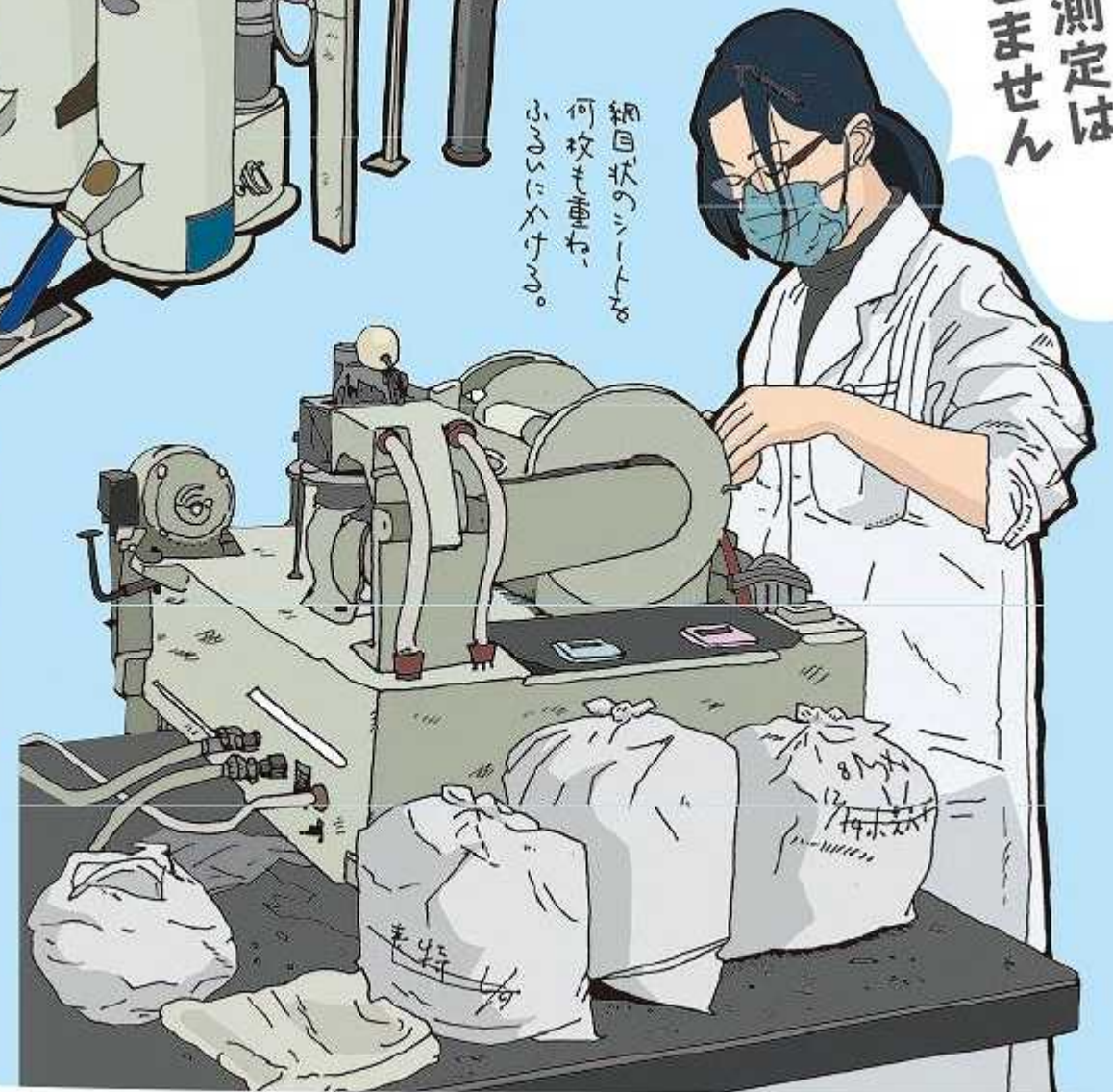


安定した商品を提供するために、基準となる製法と品質の比較評価を、様々な分析を行って実施。
主な分析手法としては
NIR(近赤外線分析)と機器分析による水分・灰分・蛋白の測定。
分析室は業のメーカーのよう



細回りのシートを
何枚も重ね、
ふさいで入れる。

検査・測定は
欠かせません



業務用の小麦粉、そば粉を販売 そば粉の種類は300以上におよぶ

三宅製粉は、名前のとおり小麦粉やそば粉など業務用の“粉”を製造、販売する。取引先には日清食品、大手商社など食品メーカー、製パン業、製菓業、製麺所など幅広い。

同社の歴史は明治40年にさかのぼる。三宅社長の祖父が起業家精神の旺盛な方で、船場で丁稚奉公で貯めたお金を元手にして、馬に大八車を曳かせる馬力と言う運送業を始めた。その馬に小豆のカスをエサとして与えるために粉碎機を所有していたことで、戦後の食糧配給制度の時に、小麦の委託加工を請け負った。それが、製粉業へと事業を発展させる原点だ。祖父は製粉業以外に養鶏場、製パン業、アーチェリー場、製麺所、アパート経営など様々な事業を立ち上げたが、現在は製粉業を軸に製菓業、タクシー事業、不動産業などをグループとして運営する。

原料の小麦・蕎麦から殻をむき、実を挽いて粉にするという工程は、そば粉も同じ。現在、同社では年間に小麦2万トン、そば1万トンを生産。小麦粉はパン、中華麺、うどん、菓子など用途別、そば粉はロール挽き、石臼挽き、そばミックス粉、ダツタンそば粉など多種多様。特に、そば粉はブレンドの比率やでんぷん、山芋の配合など顧客の要望に応じて作るうちに、300種類ものバリエーションを製品化している。そば市場は高齢の方が好み、手打ち人気もあって売上は安定的だとか。

商品の安定提供のために、徹底した品質管理も実施。水分、灰分、蛋白の測定、色調チェック、グルテン含有量など細かい。製造された粉を麺にし、専門家による味や食感、色味などの製品開発も行っている。

三宅製粉株式会社

<http://www.miyakeseifun.co.jp/>
〒544-0434 大阪市生野区桃谷3-2-5
TEL 06-6731-0095 FAX 06-6731-0094

事業内容／製粉業（小麦粉、そば粉、ミックス粉、ふすまの製造・販売）、そば粉のオンラインショップ[e-蕎麦粉.jp] [<http://www.e-sobako.jp/>]の運営



蕎麦粉の石臼挽も 機械で

現在の工場と併し、
倉庫と石臼挽きの
製造ラインを備えた
新工場を
建設中

もすすす
新しい工場も
完成です



蕎麦好きには
たまらん仕事です

梅田松介さん
小路出身



かわーんてーよ

うまそう...

実際に
蕎麦を挽く
時、
そばの香りが
かきこえる
んですよ。

我が社の 自慢

たこ焼き、お好み焼き... 大阪の粉モンを支える

生野のパンチェーン、アメリカ村のたこ焼き店、生野のお好み焼き店など、名だたる有名店が同社の粉を使用している。味にうるさいプロの料理人が頼りにする、まさに大阪の粉モン文化を支える助っ人的存在だ!



全国から
も寄る
そば粉
も届く

何の粉かわかるよう、袋には
商品名を表すイラストやプリント。
白鳥、カササギ、金王冠、花鳥、など
レトロなデザインが目を引く