

創業133年の歴史を誇る米粉メーカー。和菓子の材料に用いられる上新粉などの生産を通して、日本の食文化を支えてきた。人口減少や食文化の多様化などで需要の先細りが懸念される中、提案型の営業活動を強化し、販路の掘り起こしに力を入れる。

(吉田隆則)

とちぎの企業力

69

兵庫県で創業し、長らく関西地方を中心に事業を展開していた。1962年、首都圏での事業拡大を目指して小山市に工場を建設した。本県と茨城県で寒梅粉の原料となる陸稻のもち米が盛んに生産されていたことが決め手だった。当時は豆菓子ブームで、豆のコーティングに用いる寒梅粉のニーズが高まっていた。

現在の主力商品はうるち米をひいた上新粉。主に団子の材料として用いられ、顧客は老舗和菓子店や大手メーカーなど幅広い。

■品質にこだわり

材料のコメは生育環境によって味や風味に違いが出る。品質を一定に保つため、水分

日の本穀粉—小山

くろだ ひろし

黒田 寛社長(75)

提案型営業で販路開拓



黒田社長は1945年、大阪市生まれ。青山学院大法学部卒。68年に日の本穀粉に入社した。入社後1年間は専門学校で菓子作りの基礎を学んだ。父の後を受けて79年、4代目社長に就任した。本社・栃木工場は小山市若木町3の2の15。2019年に東京都から本社を移転した。下野市に物流センター、埼玉、愛知県と大阪府に営業拠点を構える。従業員は94人。資本金7260万円。20年3月期の売上高は約35億円。

量など社内の独自規格に達していなければ製粉しない。製粉後にも袋詰め直前に検査するなど徹底する。「日の本の品質をいかに安定的に供給するかが信用につながる」と話す。和菓子は花見団子にかしわ餅、月見団子など、古くから四季折々の品々が親しまれてきた。近年は消費者の嗜好の変化で、洋菓子やスナック菓

米粉と和菓子、海外展開へ

子に押され、和菓子の消費量が低下しているという。「大福餅を毎日のように食べる人がどれだけのいるか。米粉の新たな価値を示さなければ先細る一方だ」と危機感を募らせている。

■活用法を模索

米粉の新たな可能性を探るため、「現代の名工」に選ばれた和菓子職人ら2人を囑託として迎え、定期的に開発担当者と議論している。和菓子にとどまらず、米粉特有のもちもちとした食感をアピール

し、洋菓子や練り製品、総菜などへの使用も提案する。小麦よりも割高な価格がネックだが、「グルテンフリーの商品として注目されている。あらゆる可能性を見いだしたい」と力を込める。

近年では18年に米粉と和菓子の普及を目指して海外事業室を立ち上げるなど、海外に商機を見いだしている。同年には仏パリの料理学校などで和菓子作りを講演し、好評だったという。今年6月に食品安全管理の国際規格「FSSC 22000」の認証を取得した。信頼性の高い国際規格で安全・安心をPRし、輸出拡大につなげる考えだ。