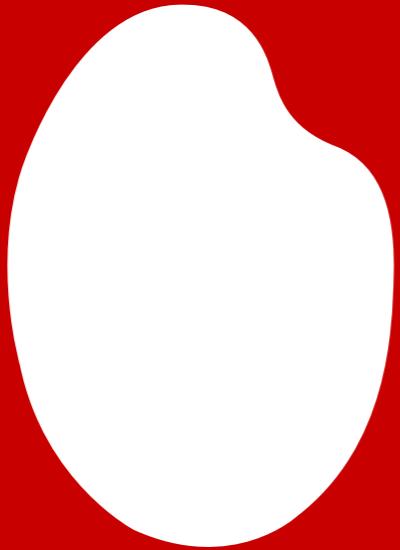


of food to the future. We are rice flour company. We connect the safety and security to the future. We are rice flour company.



Hinomoto Kokufun

関わる全ての人たちが
笑顔になれる米粉の会社



明治20年創業 米を知りつくした会社です

米粉の歴史は古く、奈良時代に遣唐使により油で揚げた煎餅のような唐菓子が伝わったのが始まりとされています。江戸時代には茶道の発展により、日本独自の米粉の和菓子が次々と登場しました。その時代の文献には、うるち米粉や白玉粉の製法が記されています。

このように、古くから和菓子の材料として使われてきた米粉ですが、製粉技術が発達し粒子の細かな米粉を作ることが可能となり、最近ではパンやケーキの材料として使われるようになりました。

食用の米の国内自給率は100%です。国内生産だけで消費をまかなうことができる唯一の作物が米なのです。しかし米の消費量は年々減っています。そのため、米粉の普及が食料自給率の向上につながると、私たちは考えています。米粉を通じて食の未来をつくることは、米を知りつくした会社の果たすべきミッションです。

基本理念

「米」の加工を通じ多様化する食文化の発展に寄与し、社会のニーズに対応した製品開発を推進する。
「和」の精神のもと社内外とのコミュニケーションを重視し、社会と共に生しながら社員の幸福を目指し企業を発展させる。

1. 品質マネジメントシステム運用の有効性と適切性を持続させるため、定期的にレビューし継続的に改善する。
2. 関連法令を順守し、安全・安心な製品を提供するとともに、顧客の要求事項に的確に応え、顧客満足度の向上に努める。
3. 全従業員に品質方針を周知し、人財育成に努め、各部の品質目標達成に向け業務を遂行する。

ご挨拶

桃の節句の桜餅、端午の節句の柏餅、春・秋のお彼岸のおはぎ、月見団子。季節の節目となる行事の中で、あるいは日常生活の中で、私たち日本人はさまざまな和菓子を楽しみ、その繊細な文化を育んでまいりました。日本の本穀粉株式会社は、創業より130余年にわたって、そうした四季それぞれのお菓子の原料となる“お米の粉”の製造・販売に携わり、古きよき風習に新しい発想を吹き込んでまいりました。

同時に、多様化する食文化への迅速な対応と設備、技術、人材の向上に日夜取り組んでいます。とりわけ、柔軟な発想とたしかな技術力によって新分野の開拓を推進することは、弊社にとって重要な課題であり、かつ日本の食文化発展の一翼を担う、歴史あるメーカーとしての大切な使命であると考えております。

今後も、伝統と最新技術を融合する一方で、ご要望に応じたさまざまな製品を安心かつ安全にお届けし、皆様のご期待にお応えできますよう、ますます努力してまいります。
いっそうのご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。



安全・安定・安心な米粉をお届けします。

品質保証

安全・安定・安心の「3つの安」
お客様に安心して私たちの製品をご使用していただくな
ため、受入から出荷に至る検査で安定した製品である
ことを確認しています。また、製造環境のモニタリング
など施設の徹底した衛生管理にも努めています。



購買

製品の他、お客様が必要とする
多種多様な関連商品も取り扱っています。



事業紹介



業務

お米の主要産地と連携し、
安全・安心の原料を仕入れています。



生産ライン

生粉、α(アルファ)粉、いずれのラインも厳選を重ねた
原料米を使用し、精米から、洗米、製粉、袋詰めに
至る全工程を集中制御しています。お米は温度や
湿度が変化すると、品質が低下してしまいます。
それを防ぐため、原料倉庫では日々の温度と湿度の
管理を行っており、お米にとって最適な環境で品質を
保っています。

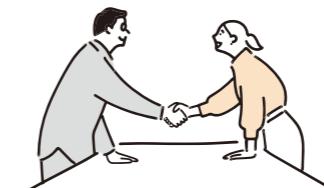


企画開発

米粉といえば団子や大福といった和菓子のイメージを持つかもしれません、ふんわりとしたシフォンケーキやクッキーなどの洋菓子、パンや惣菜なども米粉を使って美味しく作ることができます。
米粉は、小麦粉とは違った美味しさを持っています。
用いる製品によっても食感や仕上がりは変わるために、企画開発部では和菓子はもちろん様々なジャンルでお客様のご要望に近く、かつ美味しいレシピを提案できるよう日々検証を重ねています。

営業

お客様のご要望をいち早く実現するため
に、米粉やその他の食品素材との組み合
わせなど、新規提案や新製品開発のお手
伝いをさせていただきます。



物流センター

数百種類の製品・商品を常時在庫。その複雑な管理を
大幅に合理化したのが物流センター。製造ロット別、
最大2,000トン収納のラック倉庫、端末搭載フォーク
リフトをはじめとする最先端物流システムが、受注から
出荷までの全プロセスをインテリジェントにコント
ロールしています。



調査・検証により
保証された安全

安全

品質管理による安定

安定

お客様が感じる安心

職場を美しく整える

食品を扱う会社として、本社を始め、倉庫、製造工場、
配送センター等、すべての施設で清掃と整理整頓を
心がけています。



食品に関する認証取得

食品の安心の国際規格であるFSSC22000の認証を取得
しています。また、とちぎHACCPの栃木県食品自主衛生
管理認証制度実施の認証も取得しています。徹底した品
質保証、生産ライン、原材料受入から出荷、運送に至る
まで徹底した管理により、全てのお客様に安全な食品を
お届けします。

米粉ってスゴイ！

米粉で作ると美味しいものとして、パンや洋菓子、唐揚げなどの惣菜といったものが広く世に知られるようになりました。しかし、まだまだ米粉の可能性は無限大であると感じています。私たちは今後も新たな米粉の可能性を追求し、これまでの食文化に新しい風を吹き込むアイデアを形にします。

米粉の特徴

- サラサラとしているので、調理時にダマになりにくい
- 油を吸いにくいので健康的（小麦粉より約3割減）
- でん粉の消化が穏やかなので、腹もちが良い
- アミノ酸スコアが高く、栄養価に優れています

米粉使用のメリット

- 吸水性が高く歩留りが向上
- 水分が多く冷凍してもパサつきにくい
- 焼成後のカリッと感が増す
- 適度な弾力ともっちり感を付与
- グルテンがなく長めのミキシングにも対応

もち米粉の利用

- 少量の添加で食感改良に効果を発揮
- 油で揚げるとよりさっくり感が増す
- でん粉の老化が穏やか
- リーンなパンではクラストが軽い食感

米粉は製粉方法の違いで、粒度や吸水が変わります。

米粉は使用用途によってその適性も異なります。用途により製粉方法を変えることでお客様の求めている米粉をご提供いたします。

●製粉機の種類

ピンミル（乾式）

スクリーンの交換で細かい粉から粗い粉まで粉碎が可能



角ピン状の突起物が多数ついた板を高速回転させ製粉する。原料米は乾式で行う。



石臼に原料米を入れ、杵により搗いて循環しながら粉碎する。原料米は湿式で行う。

胴搗き製粉機（湿式）

角のとれた丸みのある細かい粉が出来る



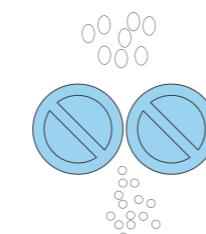
互いに1対の高速で回転する2本のロールの間に原料を通し、圧縮させて粉碎する。原料米は乾式で行う。

気流製粉機（湿・乾式）

微細粒粉の製造が可能



粉碎室内のブレードが高速回転し、粉碎された粉は気流にのって排出される。湿式・乾式粉碎の両方が可能。



ロール製粉機（乾式）

鋭角的な角を持った粉が出来る



互いに1対の高速で回転する2本のロールの間に原料を通し、圧縮させて粉碎する。原料米は乾式で行う。

●米粉に同量加水した状態の違いと 製粉方法による米粉表面の違い

胴搗き製粉の米粉



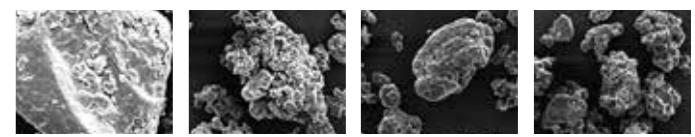
吸水が高く塊となる

気流製粉（湿式）の米粉



吸水が低く液体状となる

表面観察結果 (1100倍)



ロール製粉

胴搗き製粉

気流製粉（乾式）

気流製粉（湿式）

●製粉方法の違いによる米粉の種類

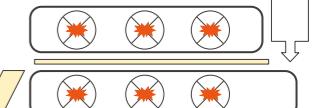
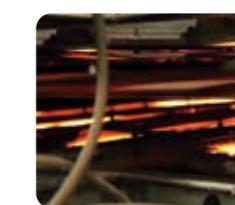
うるち米粉				もち米粉			
製粉方法	ロール・ピンミル	気流製粉	胴搗き	水挽き	ロール・ピンミル	胴搗き	水挽き
名称	上新粉	かるかん粉	生新粉・米粉	薯蕷粉・上用粉	水挽き粉	もち米粉	求肥粉・羽二重粉
最終製品	団子・柏餅	かるかん饅頭	団子・米粉パン	薯蕷饅頭	団子・柏餅	ビーフン ライスペーパー	白玉粉

アルファ粉について

アルファ粉は米を色々な方法を用いて加熱した粉をさします。餅にしてから焼いて粉碎するもの、米を蒸して乾燥（道明寺）したもの、焙煎したりするもの、米をそのまま焙煎するものなど、多岐にわたる熱の通し方があります。

バンドオーブン

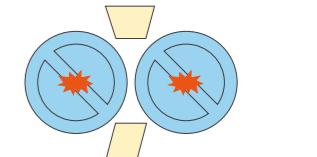
ゆっくり焼成・乾燥。
比容積が低い粉ができる。



熱せられたバンドに生地を投入し、焼成・乾燥されながら煎餅状になった生地を粉碎。

ホットローラー

瞬間に乾燥。
比容積が高い粉ができる。

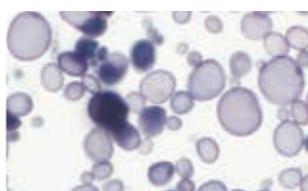


ドラム表面を熱し、ドラムで瞬間に乾燥され白焼き煎餅状になった生地を粉碎。

●冷凍解凍後もなめらかなので、使いやすい！

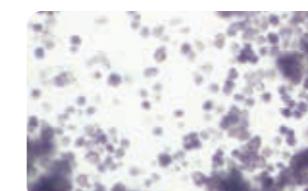
澱粉粒径が小さいため、冷凍耐性がアップ！そのため、冷凍解凍後米粉のカスタードクリームは、薄力粉やコーンスタークなど他の素材と比べ舌触りがよくなめらかで、冷凍解凍しても美味しさが変わらず、卵や素材の風味を引き立たせるのが特徴です。

小麦でん粉



粒径は2~40μm 平均20μm

米でん粉



粒径はほぼ均一 平均5μm



米粉でつくると
冷凍したカスタードが
裏づけしなくてもスープと
なめらかなんです！



冷凍のカスタードクリーム

私たちの取り組み

「美味しいものをつくりたい」

お客様の想いに、私たちは全力で応えます。

創業130有余年続く

原料の厳選 産地との連携

米粉の原料はお米です。そのお米は、収穫年や品種によって微妙に味わいが異なります。原料の味わいが変われば、当然米粉の味わいも変わってしまいます。

よりよい品質の米粉を製造できるよう原料米については毎年の生育状況を確認しながら、産地にも訪問し、作況・作柄を確認するなど産地との連携を強化し、安心・安全の原料を確保しています。

創業から130有余年が経過した今日も、多くの職人・シェフ・パティシエが日本の本穀粉の米粉を愛用する一番の理由は“安全・安定・安心”的な米粉をお届けしているからです。

研究・分析の情報を製造現場と共有し、進化し続ける品質管理

原料米の品質だけでなく、産地・品種に加え、安全性の確認に努めています。

安定した品質の米粉をお届けするため、理化学的な評価以外に蒸した生地を検食・確認する官能評価を実施しています。

また、モニタリングによる微生物の動向を分析した結果やアレルギー検査による検証結果を製造現場と共有し、フィードバックし続けることで継続的な改善を図っています。

さらに米粉の特性を把握するための研究に取り組むことで品質の安定や次期開発品へのヒントを探求しています。

講習会、試作品を通じて米粉の可能性をひろげる

日本の本穀粉では、技術指導としてお客様のもとに出向いて試作することも行っています。

また、弊社の設備を使用して、お客様に米粉商品を試作していくことも可能です。「美味しいものをつくりたい!」という想いには、私たちも全力で応えたいと思っております。

栃木工場に併設された試作室兼講習会場では、専門講師による講習会も行っています。ほぼ毎回、満員になるほど人気のある企画です。ぜひ、ご利用ください。



WAKONA

これまで用途に合わせてネーミングしていた粉を、私たちのブランドとして統一していくため「WAKONA」が誕生しました。パッケージに登場するブランドキャラクターの「WAKONAちゃん」は和菓子向けの粉では和装、洋菓子向けの粉では洋装となっています。



「こんな米粉がほしかった！」

ソワ・シリーズ 製品ラインナップ

その他 米粉LINE UPは
こちらからご覧ください



製品を使っていただいたお客様から
多くの喜びの声をいただいております！



会社概要

会社名	日の本穀粉株式会社 (ヒノモトコクフン カブシキガイシャ)
創業	1887年2月11日
資本金	7,260万円
代表者	代表取締役会長 黒田 寛 代表取締役社長 黒田 昇
所在地	<p>本社 / 栃木工場 〒323-0028 栃木県小山市若木町3丁目2番15号 TEL.(0285)22-1157(代) FAX.(0285)24-0669</p> <p>関東支社 / 本社営業部 〒330-0855 埼玉県さいたま市大宮区上小町516番地 倉持興業ビル2階 TEL.(048)615-1157(代) FAX.(048)615-1160</p> <p>関西支社 / 大阪営業部 〒564-0052 大阪府吹田市広芝町10番40号TEK第一ビル7階 TEL.(06)6369-1157(代) FAX.(06)6369-1188</p> <p>関西支社 / 名古屋営業部 〒481-0041 愛知県北名古屋市九之坪白山84番 大阪食糧卸(株)内 TEL.(0568)58-5757(代) FAX.(0568)58-7300</p> <p>小山物流センター 〒323-0115 栃木県下野市下坪山1840番1号 TEL.(0285)47-1157(代) FAX.(0285)48-5757</p>
栃木工場	敷地 / 15,000m ² 建物延面積 / 9,000m ²
小山物流センター	敷地 / 7,000m ² 建物延面積 / 6,000m ²
生産能力	月産 / 2,000t
営業内容	一般穀粉及び農産物を原料とする物品の製造加工 並びに原料・製品の売買
営業品目	米粉・もち粉・上新粉・寒梅粉・味甚粉
取扱品目	天産物(柏葉、桜葉、笹葉、よもぎ、栗)・葛粉・蕨粉・寒天・山芋・酒まんの素・きな粉・かのこ・アルコール製剤・その他(ちまきなど)
関連会社	大阪食糧卸株式会社 株式会社館山 株式会社マイスター日の本
保養所	日の本軽井沢山荘



栃木工場/本社



小山物流センター

沿革

1887年	黒田松五郎 兵庫県で個人創業
1927年	日の本食糧工業株式会社設立、大阪市鶴見区に本社工場新築
1932年	京都支店設立
1941年	熊本食糧工業株式会社設立
1943年	糧秣庁監督工場となる
1945年	政府指定委託加工工場となる
1949年	育児用穀粉製造の政府指定加工工場となる
1951年	学校給食用指定製パン工場となる
1962年	学校給食用製粉工場の指定を受ける、栃木県小山市に栃木穀粉株式会社設立
1965年	日の本穀粉株式会社に名称変更、大阪工場を大東市に移転
1971年	本社を大東市に移転
1975年	東京営業所開設
1976年	栃木新工場完成
1979年	黒田寛 代表取締役社長就任
1980年	名古屋営業所開設
1984年	栃木低温倉庫完成
1987年	栃木第二工場完成
1988年	アメリカ(カリフォルニア州)に穀粉工場設立
1989年	本社新事務所、倉庫完成
1990年	栃木工場増設
1992年	名古屋営業所を西区新ビルに移転、栃木工場拡張(低温倉庫、製菓講習会場、研究室新設)
1994年	タイ大手穀粉メーカーと業務提携
1997年	アルファー設備増設
1999年	三木穀粉株式会社の経営権を譲渡される
2000年	精米設備増設
2002年	栃木県下野市に物流センター新築、中国安徽省に安徽日之本食品有限公司設立 株式会社館山に資本参加、JAS有機農産物加工業者認定
2004年	タイでん粉工場完成、仙波糖化工業株式会社・株式会社館山と3社業務提携 栃木工場に特定原材料専用混合工場完成
2006年	盛岡ノ星山商店の業務を継承し株式化、本社を東京都文京区へ移転
2008年	精米設備増設
2010年	気流粉碎設備新設、胴搗き工程増設
2012年	混合・充填設備増設、工務棟新設
2014年	基幹システム更新
2017年	混合充填ライン新設
2019年	本社を栃木県小山市へ移転、胴搗き工程増設、東京営業所をさいたま市大宮区へ移転
2020年	大阪食糧卸株式会社 名古屋営業所(内)に名古屋営業部を開設、FSSC22000認証取得
2021年	黒田寛 代表取締役会長就任、黒田昇 代表取締役社長就任



日の本穀粉株式会社

Q 米粉の日の本

検索

関東支社 | 本社営業部 〒330-0855 埼玉県さいたま市大宮区上小町516番地 倉持興業ビル2階 TEL.048-615-1157

関西支社 | 大阪営業部 〒564-0052 大阪府吹田市広芝町10番40号 TEK第一ビル7階 TEL.06-6369-1157

