

熊本製粉株式会社

熊本県熊本市

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

技術力を活かした製品で、熊本から世界へ
“暮らしにすてきをとどけたい”

地域に根差した総合粉体・食品素材メーカー

- 海外の現地ニーズに応じて戦略的に商品を投入。特に、米国ではグルテンフリー米粉製品の販売を拡大中
- 特殊粉碎技術を用いて、従来とは異なる「美味しい」米粉製品を世界に送り出す
- 熊本地震では主要サイロが全壊。しかし、早急に事業を回復させ、熊本の地域復興にも尽力している

企業基本情報

所在地	熊本県熊本市西区花園 1-25-1
電話/FAX	096-355-1221/096-355-1264
URL	http://www.bears-k.co.jp/
代表者	代表取締役社長 宮本 貴治
設立	1947年
資本金	49,350万円
従業員数	186人



会社概要

創立 70 周年を迎えた、総合粉体・食品素材メーカー。製粉事業を中核とし、プレミックスなど加工食品事業、営業倉庫事業やそば粉・米粉事業へと、順次業容を拡大している。地域に根差した食品メーカーとして、熊本・九州の農産物の可能性を探索し、また、恵まれた九州の立地を活かして、全国そしてアジア、欧米へと販路を拡大し、時代と共に持続的な成長を目指す。特に、特殊粉碎技術を用いたグルテンフリー米粉製品の米国・欧州への輸出販売を強化中。



会社施設

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

海外のマーケットニーズを的確に把握し、戦略的に販売

国内市場縮小と海外の旺盛な需要を見据え、2015年に海外事業部を設立。米国、香港、台湾、ASEANのアップーミドル層をターゲットに、グルテンフリー米粉製品、小麦粉製品を輸出・販売している。特に、米国では大手食品卸業者と業務提携し、現地ニーズが高まるグルテンフリー米粉製品の販売を拡大中。アジア市場では、小麦粉製品の輸出に注力し、特に香港では、大手スーパーマーケットのベーカーリーで販売されるパンの原料を、同社製品に全面的に切り替えることに成功した。



米国での食品展示会の様子

安全で「美味しい」米粉製品を生み出す研究開発、品質保証の体制

研究開発の専門チームが新技術・新商品の開発に日々邁進している。近年では、今後伸びゆく米粉市場の開拓を見据え、「美味しい」米粉製品（ケーキミックス粉等）を開発。粒子が粗く不揃いでパサパサした従来の食感を、特殊技術で粉碎した米粉を用いることで、小麦製品と同等以上の食感・美味しさを実現した。また、国内米粉製造業で初めて、米国で最も厳格とされるグルテンフリー認証（Gluten-Free Certification Organization）を取得している。



「Bears 技術センター」には研究開発・品質保証専門チームが在籍

熊本地震による甚大な被害を乗り越え、復興に邁進

熊本地震によって、サイロ3基全てが全壊し、甚大な被害を受けた。全サイロを解体し、機能を集約したサイロを新しく建築中。建築には、地元でサプライチェーンを組む企業を中心に呼びかけ、「熊本県中小企業等グループ施設等復旧整備補助金」を活用し、2017年度中にはほぼ100%の稼働にまで復旧を遂げる見込み。熊本地震の際には、病院や各避難所へ同社の乾麺や救援パンを無償配付、救援金の寄附等の活動を通じ、災害直後から復興フェーズに至るまでの対応を献身的に実施している。



熊本地震で被害を受けたサイロ