

株式会社種商

佐賀県鳥栖市

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

取り扱い品種日本一の雑穀専門メーカー ハラル認証の取得や最先端の凍結技術の 導入で国内外への販路拡大を目指す

- アジアを中心とした海外のニーズに合った商品開発とさらなる需要の開拓に取り組む
- 「佐賀県地域産業資源」米・麦・大豆・古代米と、海外の「スーパーフード」をブレンド
- 高い技術力で健康食品市場に合った新たな高栄養食品を生み出している

企業基本情報

所在地	佐賀県鳥栖市藤木町若桜 3-5
電話/FAX	0942-83-1311/0942-83-1958
URL	http://www.tanesho.co.jp
代表者	代表取締役 諸富 和馬
設立	1948年
資本金	1,000万円
従業員数	40人



会社概要

創業70余年、生産農家との深い繋がりをもつ、取り扱い品種日本一の雑穀専門メーカー。原料の仕入れから、企画、パッケージデザイン、製造までを一貫して行う優れた商品開発力が強み。OEM商品も含め日本国内だけでなく、海外輸出事業も好調。国内の米の卸会社・雑穀加工食品メーカーで初のハラル認証を取得し、販路を広げている。また、最高品質のプロトン凍結技術にて、冷凍米飯の製造販売も行う。



会社外観

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

海外のニーズに合った商品開発とさらなる需要の開拓

アジアを中心に輸出を行っており、台湾、香港、シンガポール、マレーシア、タイ、ベトナム、アメリカ、イギリス等、着実に販路を拡大している。現地のスーパーや百貨店での試食販売、海外展示会への出展も積極的に行っており、現地の声を商品開発に生かしている。

また、2014年に全工場でハラル認証を取得し、人口増加が見込まれるイスラム教徒への対応と、インバウンド向けの販促によってさらなる海外展開を目指している。



海外展示会（シンガポール）

国内外の穀物をブレンドし、新感覚の商品を提供

「佐賀県地域産業資源」である米・麦・大豆・古代米と、海外で評価の高い「スーパーフード」を配合し、新感覚の雑穀米を開発した。農業改良普及センター、農協と連携体制を構築し、佐賀県流通課や地域産業支援センター等から販路支援を仰ぎつつ、地域を挙げてブランド化に取り組む。

また、地場の従業員が世界に通じる商品を製造することで、仕事に対するやりがいを感じ、それが農林水産事業者へ収入とモチベーションの向上に寄与し、地域活性化に資する活動に繋がると考えている。



地場の従業員による丁寧な手作業

高い技術力で新たな高栄養食品を生み出す

原料の仕入れから、企画、パッケージデザイン、製造まで一貫して行う高い技術力。商品に「カルシウム」、「コラーゲン」、など機能性のある素材を配合する技術も有しており、ブレンド雑穀の他、乳酸菌青汁や甘酒ゼリーなどトレンド商品の開発も行っている。従業員は単に穀物をブレンドするだけでなく、雑穀の食味や色彩、加工、炊き方において精通しており、OEM商品の数も多い。

また、最高品質のプロトン凍結技術にて、冷凍米飯の製造販売も行っている。



スーパーフードを使ったブレンド雑穀と冷凍おにぎり