

業歴100年、讃岐うどん用の小麦粉を製粉する老舗 近年は伝統と技術により「麦」から「食」を創造

同社は創業1902年(会社設立1950年)の製粉会社である。さぬきうどんを中心にパン・菓子用の小麦粉、ミックス粉を開発・製造し、業務用として全国の食品メーカー・飲食店に卸し、一般消費者には自社ネットストア等を通じて全国販売している。小麦製粉量は約15,000 t/年で、うどん用小麦挽砕量は中小製粉組合「全国製粉協議会」52社で最大である。近年は製粉小麦だけではなく、大麦やもち麦、小麦胚芽などを使った機能性表示食品や高プロテイン食等のヘルスケア食市場の開拓を進めている。

所在地 香川県坂出市林田町4285-152
電話/FAX 087-747-2030/087-747-1910
URL <https://flour-net.com/>
代表者 代表取締役 吉原 良一

設立 1902年
資本金 4,000万円
従業員数 36人



粉製品販売拡大のためさぬきうどん用小麦粉等を台湾、フィリピンに輸出、豪州小麦生産者とも交流

讃岐うどん用小麦粉の海外展開として、台湾向けの輸出を2016年から継続的に実施している。台湾との取引は、商社を通さず自社内にて輸出手続きを行うなど、海外ビジネスのノウハウを社内に蓄積しながら進めている。フィリピン向けは、日本食市場の拡大に沿ってミックス粉の輸出を拡大。今後、日本食として優位性のあるミックス製品販売を拡大していく計画である。又、オーストラリア産小麦生産者とは定期的に同社工場の訪問を受け入れし、情報交換を通じて、より優れた小麦を購入できるよう交流を続けている。オーストラリア日本大使のマレー・マクレーン氏も来社された。



地元産小麦「さぬきの夢2000」

加工食品市場の開拓により香川県産の小麦・大麦の生産振興で地域の成長に寄与

麦の粉体、2次加工品において個有の機能を持つ新規性の高い食品を開発して全国に向けて販売。地域農業の活性化とその持続的な成長に寄与している。①香川の麦(小麦、大麦)を利用した粉体の開発・全国販売。「機能性評価による小麦胚芽の高付加価値化」の研究開発、②麦の機能性と美味しさの両立を実現し、ヘルスケア食品市場に参入。香川県産大麦・もち麦を使用した「食後の血糖値を抑える、整腸作用」機能性表示食品「大麦/もち麦パンケーキミックス(2種)」 「讃岐・大麦うどん」の開発および製品化(発売済み)。



食後血糖値を抑える機能性表示食品

未利用部位である小麦胚芽の高付加価値化と明確な機能性コンセプトによる製品開発

ヘルスケア食に関する新たな付加価値を創造し、製品化。①ポリフェノールによる抗酸化能力が高く、甘味度が高い小麦胚芽粉体「スウィートポリフェ®」を開発。本製品により砂糖を30%カット可能。大手菓子メーカーのブランド・ロイヤルティが高い製品に採用され販売されている。②新たな市場として、スポーツ愛好家、アスリート向けの高プロテイン + 筋肉の動きをスムーズにするMg、Ca配合の「マッスルパスタ」を開発し2019年10月より販売。現在日本最大手のフィットネス運営企業と商談中。



高プロテインを含む「マッスルパスタ」