



健保組合
加入事業所の
ご紹介
その⑦



千葉製粉株式会社

だれにでも親しまれる息の長いブランドマーカーの事業基盤である小麦粉・プレミックスとともに、小麦のもつ多様な成分、特性を生かした「機能素材」事業を積極的に展開中

企業メッセージは、**千葉製粉はお客様とともに歩む「応援企業」です。**

うだるような暑さが続いた今年の夏、北京オリンピックで熱戦が繰り広げられている八月十三日、千葉市美浜区の本社を訪問して当健保組合の理事でもあります伊藤取締役総務部長と、健保推進委員の榎本人事課長お二人からお話を伺いました。

冒頭、伊藤取締役より、「いままでの「健保だより」に掲

初めに、沿革からお聞きしました
(一一頁囲み参照)。

製粉業のほか、「パールミート」、「レオパール」などの「機能素材」を次々と開発

小麦粉関連製品は、いずれも上質で風味豊かな製品として高い評価を得



沼山 勝己社長

ています。当社のブランドマーク「花象印」の由来は、創業時の「気宇」を陸上で最大の動物である「象」に託し、主要小麦粉の製品名にもなっている「花」のデザインを組み合わせることで、親しまれるブランドとなるようにとの願いを込めたそうです。これら小麦粉製品は、パン用、中華麺用など用途に応じて、たくさんさんの製品があり、幅広く使用されていますが、残念ながらほぼすべてが業務用とのこと。なお、生産した小麦粉を使用した贈答用乾麺としては、菜の里うどん、菜の里そば、菜



花象印

の里ひやむぎ、菜の里そうめんなどがあります。「プレミックス」という聞き慣れない製品をご存じですか。小麦粉に砂糖、油脂、卵、乳製品をバランスよく配合してドーナツ用、ケーキ用、和菓子用、パン用、天ぷら用などの、「花象印ミックス粉」として販売しています。これも小麦粉製品と同様に業務用ですので私たちが直接購入することはできませんが、全国各地で販売されているパン、洋菓子、冷凍食品、ファーストフードなどの原

材料として使用されています。製粉業というと、まず小麦粉、ふすま、胚芽などの製品を思い浮かべますが、現在は研究開発が企業発展の源であるという考えから新素材、新製品、新分野、新用途の開発により「機能素材」事業を積極的に展開しています。

食品加工分野のみならず、食品用結着剤の「パールミート」や小麦ベブチド「SK-5」、化粧品基材「レオパール」など、小麦粉の成分であるでんぷんやたんぱく質がもつ特性を生かした製品など広く展開しています。「レオパール」については、国内のほとんどの大手化粧品メーカーおよび海外の多くの化粧品メーカーでも使用されているとのこと。

「食品素材」事業は、小麦から小麦でんぷん、小麦たんぱく(グルテン)を取り出し加工する事業で、伝統食品の焼き麴をはじめ、ソーセージ、蒲鉾、

スナック製品などの食品や繊維、製紙工業などに幅広く使われています。

いま、製粉業界を取り巻く環境は厳しい状況にあります。中国やインドの経済発展による需要の拡大、バイオ燃料の原料としての需要拡大、異常気象による減産などで、麦の国際相場が高騰し、それに伴う政府の麦価値上げがあります。同社のホームページには、目まぐるしく変化し続ける社会環境のなか「外部環境を的確

に認識し「スピードある対応」をすることが企業として最重要課題となります。そのために当社は「企業価値の向上」をキーワードとして、お客様のニーズに的確に応えられる企業を目指していきます。」と経営目標がつけられています。

健診の受診率は一〇〇%近く、スポーツ好き社長の影響下、スポーツは盛ん

次に、健保組合の重要事項でもあ

る、健診、健康づくりについてお聞きしました。

健診については、事業主健診をほぼ全員の方が受診しており、さらに三五歳以上の方は健診車による健保組合の生活習慣病健診も受診しています。また、献血への協力も定期的に実施しているそうです。

社内ではスポーツも盛んに行われています。スポーツ好きの沼山勝己社長の影響もあって、駅伝大会などに社員の方がチームをつくって参加しています。沼山社長は、フルマラソンにもたびたび挑戦されています。

以前は会社から自宅まで走って帰ることもあったようですが、健康のためにはいいとはいえ、事故などの危険もあるので社員の方が止めたそうです。そのほか、社内の懇親を深めるためのボウリング大会は年一回の開



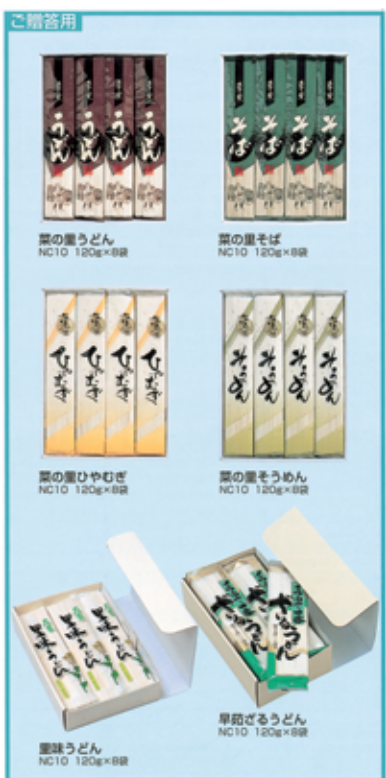
▲本社・開発センター

千葉製粉株式会社の沿革

昭和二十二年十一月、千葉市川崎町の広大な旧日立航空機千葉工場に残った大型ボイラー工場を製粉工場に転用したところから始まりました。昭和三十年には小麦ミル・システムとわが国最初の空気輸送装置を採用し、生産能力がおおに拡大しました。昭和四十二年には国の食品コンビナート構想に基づき、当時の熊谷一治社長が中心となり現在の新港地域に食品コンビナート群を形成しました。同年十一月には新工場、プレミックス工場、原料サイロの完成とともに、本社、工場を現在の千葉市美浜区新港に移転しました。当時は、千葉駅から海の方へ向かうと一面原っぱで、その埋立地の港にいちばん早く工場を建設したとのこと。

昭和五十五年にはパールミート(食品用結着剤)の販売を開始、昭和六十一年にはハトムギの利用で農林水産大臣賞を受賞するなど、多角化に向けて研究、開発してきました。さらに、平成元年に営業本部東京移転、平成三年には大阪営業所開設、平成十二年には品質マネジメントシステムの国際規格ISO9001を認証取得、さらに平成十五年には環境マネジメントシステムの国際規格ISO14001を認証取得して、食の安全と安心、環境への配慮をしつつ最新設備をハイテク技術で高品質製品を生産する環境方針で取り組んでいます。

現在の事業基盤は製粉事業を中心として、小麦粉、ふすまの製造・販売およびプレミックスの販売に加え、食品用品質改良剤および化粧品素材を主力とする機能素材の製造・販売をしています。平成十九年十月には創立六〇周年を記念して、本社・開発センターが完成しました。グループ会社として、当健保組合にも加入している、新葉フーズ(株)ネオテック、千葉埠頭サイロ(株)などがあります。



●ホームページもご覧ください。
<http://www.chiba-seifun.co.jp/>