



雪和食品株式会社

健保組合
加入事業所の
ご紹介
その28

戦後まもなく製パン会社を立ち上げ、時代の流れに従ってさまざまな製成品を研究開発。日本初を冠する多くの製品は、受け継がれるフロンティア精神から生まれる。



▲雪和食品社屋

ようやく春の兆しを感じられるようになった3月3日、松戸市南花島にある創業70年の雪和食品株式会社を訪問しました。同社はソフトパン粉の開発、家庭用生パン粉の販売、チャック付パン粉の販売、デュラム小麦粉使用のパン粉、パン粉のハラル認証取得などすべてに「日本初」を冠するパイオニア企業です。



伊原清良代表取締役社長

戦後の食糧難の時代に 製パン会社を立ち上げる

戦後食糧の最も逼迫^{ひっばく}していた昭和21年8月、創業者で初代社長の伊原良平氏が配給小麦粉による学校給食パン等の製造を主目的として、「松戸製パン株式会社」を設立しました。その後小麦粉の自由化に伴い、いち早く業務用パン粉製造に着手する一方、日本で初めて家庭用高級ソフトパン粉を開発、商品化（雪和ミエットパン粉）に成功し脚光を浴びました。

創業7年目の昭和28年6月8日、松戸製パン株式会社から雪和食品株式会社に商号

しました。

このころ、小麦粉本来の甘みと弾力があり「冷めてもおいしいパン粉」を開発。これは日本で初めて製パンが難しいデュラム小麦粉を50%配合し、製品化しました。

平成24年9月、100%中種製パン法の厳しい条件を満たすべく、第一発酵室を最新鋭の管理システムに改造し、最高ランクのイギリスパンを焼成しています。

平成25年4月、現社長伊原清良氏が東日本パン粉工業協同組合の理事長に就任。同年11月、片栗粉包装工場を増設し、事務所棟と本工場を有機的に連結。「安心」「安全」のニーズに応え、品質管理室を充実。さら

にテストキッチンを新設してお客様のさまざまな要望に対応できる設備を整えました。

平成26年11月、パン粉業界で初のハラル認証を取得。この取得により、オール植物由来原料でアレルギー物質を含まない食品としての評価が上がり、問い合わせや注文が増えたそうです。アレルギー物質を含まないことから依頼があり、平成28年4月から学校給食を再開、その前の2月からプチパンや1斤パンの製造を本格的に開始しました。

平成27年9月、HACCPを基本コンセプトにしたISO22000認証を取得しました。



製品のいろいろ



ミエットパン粉チャック付



冷めてもおいしいパン粉チャック付



デュラム小麦粉チャック付



北海道産片栗粉チャック付

■ 雪和株式会社のホームページ
URL <http://yukiwa-foods.com>

変更し、パン粉を売り出しました。初めは現社長の祖父である伊原清三郎氏が「玉三の白玉粉」で有名な川光物産株式会社（当時）の社長であったことから、良平氏は「玉三のパン粉」での発売を考えていました。しかし、「失敗して玉三の金看板に傷がついては」と、清三郎氏に相談したところ、「白玉粉の工場内での呼び名が『雪輪』だったので、『雪輪』にしてはどうか」と言われ、音をとって雪和食品株式会社としました。

昭和36年、現本社所在地に新工場を建設。昭和44年、千葉県食品流通センターに出店し業務用の食材を扱う問屋を経営。この出店で業務用生パン粉の動向や一流メーカーの商品構成、販売政策を学ぶことができ、また、来店される外食産業の人たちとの交流によってパン粉そのものの将来への展望が開けました。46年間続けたその店舗は平成26年6月にその役割を終え閉店しました。

昭和52年には研究開発の末、日本で最初の家庭用生パン粉を発売（雪和生パン粉

雪和食品のこだわりは5つ。

1. 品質管理・改善へのこだわり
テストキッチン・品質管理室でいろいろなテストや研究を行う。
2. 工場内のこだわり
清潔第一。入口に手洗い場を設置、エアシャワーで毛髪や服の付着物を除去、工場内は「ねっとう君」という特別な清掃機器で清潔に。
3. 安全・環境へのこだわり
工場内ではガス供給装置を利用し、燃料は環境に優しい都市ガス。監視カメラで工場敷地内への外部侵入者を監視し、食の安全に十分な注意を図る。
4. 会社としてのこだわり
歴史ある企業、責任ある企業としての存在。
5. 国際化へのこだわり
ハラル認証取得、さらにISO22000認証を取得し、ものづくりの土台としての国際的基準を満たした。

社長自ら健保組合の プログラムに参加

健康管理について社長にお伺いしたところ、中学生のときはバスケットボール、高校生では柔道、大学時代は日本拳法とアスリートとして活躍していましたが、現在は中学生時代にデビューしたゴルフだけのこと。紫カントリークラブすみれコース理事・フェローシップ&エチケット委員会委員長を務められ、時間があるときにはコー

トレー。その後、澱粉類の製造に着手し、全国の優良業務用食材商社との取引が拡大しました。生パン粉を発売するきっかけは、現社長の清良氏がパンを自分の手で挽いたところ、それが白くて綺麗だったので「これで揚げ物を自宅でも作ったら、きっとおいしいだろう」と思い、開発に着手。それを見た父である社長から「開発したものは売り込んでみなさい」と言われ、商社に相談、好評を得て発売に至ったそうです。

フロンティア精神を受け継ぎ 顧客のニーズを先取り

平成3年9月に伊原清良氏が社長に就任されてからも、フロンティア精神は引き継がれ、平成16年7月本社事務所と家庭用乾燥パン粉の包装ラインを新設。家庭用乾燥パン粉をチャック付としてリニューアル（雪和ミエットチャック付）。日本で初めてコストのかかるチャックを付けることは利益よりも利便性をとった同社の英断。これが主婦層に大好評となりました。平成20年5月、製パンラインを新設。100%中種で生地6玉投入という独自の新製法で、風味豊かな製パン法を確立し、飛躍的に品質が向上しました。

平成21年3月、農林水産省よりパン粉のJAS認定工場として認定され、松戸商工会議所より、独自のビジネスモデルを構築している企業として「松戸企業家大賞、最優秀賞」を受賞、同年7月、千葉県知事より「千葉のちから・中小企業表彰」を受賞

スに出られているそうです。

社長は当健保組合の「糖尿病等慢性疾患に関する重症化予防プログラム」に参加され、すばらしい成果を挙げられたおひとりです。体重89kgから目標とした77kgまでの減量に成功、糖尿病の検査数値も改善され薬をひとつ減らすこともできました。毎朝の犬の散歩に加え、プログラム参加中は昼休みも30分くらい外歩きに出かけ、汗びっしりで帰ってくるとのことでした。また、参加者に配られる個人表は、数値を目で見ることができるので、自然と食事の量も減り、それも体重が減少した要因になったようだとのお話でした。今後もさらに検査数値が改善されるよう、運動を続けていくと話されていました。

社員の皆さまの健康管理についてお聞きすると、人間ドック・インフルエンザ予防接種も当健保組合の事業をご利用いただいており、ほぼ全員が受診されていました。またウォーキングキャンペーンも昨年より参加者が増えています。今後も当健保組合の保健事業をご活用いただき、社員の皆さまの健康の一助にしていきたいと思います。

お忙しいなか、伊原社長には長時間の取材にご協力いただきまして誠にありがとうございます。

今後も、雪和食品ブランドが日本のみならず、世界に届けられていくことを思います。貴社のますますのご発展を、祈念申し上げ、今回の取材を終了させていただきます。