



小城製粉 株式会社

会社概要 2012年10月現在

創業	昭和22年3月	事業概要	米穀粉(米粉製造)業・お菓子製造小売業等
資本金	3,000万円	主要製品	山芋加工品・上餅粉・上用粉 かるかん粉・寒梅粉・米粉等
従業員数	45人	連絡先	TEL.0996-22-4161 FAX.0996-20-3973 http://www2.ocn.ne.jp/~kojos/ kojos@mocha.ocn.ne.jp
代表者	小城 年久		
所在地	〒895-0041 鹿児島県薩摩川内市 隈之城町1892番地		

私たちの得意なこと!できること!

国産米100%使用の米粉

使用素材 国産米

具体的につくれるもの

- ・プレミアム米粉
- ・焼き菓子用米粉
- ・米粉パン専用粉

それはこの技術があるから

独自の製粉技術

洗米後の低温乾燥や米の微粒化など独自の技術を駆使し、米100%の米粉や米粉パン専用粉を開発。

プレミアム米粉は従来の米粉では難しかったカステラやバームクーヘンが、焼き菓子用米粉ではグルテンが無いと出来ないと言われたパイが、米粉パン専用粉ではノングルテン、無添加でパンが製造できます。



私たちはこんな技術を持っています

小城製粉は和菓子の素材となるさまざまな粉などを製造・販売しています。特に、製菓部「のせ菓楽」では2011年3月1日より、小麦粉を使わない“米粉100%”のみで、お菓子やスイーツ、パンを製造。小麦アレルギー対応の店としてはもちろん、卵・乳アレルギーに対応するケーキも製造しています。世界でオンリーワンの米粉100%使用の菓子店で、多くの方にご好評頂き、期待されています。



私たちがこれから展開を目指すこと

米粉の良さは生産性です。米粉100%パンは、小麦粉パンの半分の約1時間半で焼き上がります。折りパイに至っては小麦粉でバターを生地に折り込む作業が2時間かかりますが、米粉では何と10分です。カロリーも小麦粉より低く、ヘルシー志向のニーズに対応できます。小麦アレルギーは日本より欧米に多く、将来は輸出も視野に入れた商品開発を目指しています。



工業技術センターからこんな技術支援を受けました

☑技術指導・相談 ☑設備使用

製品や原料の成分・物性について、機器分析の技術指導や技術相談にのっていただき、当社製品の品質向上や生産管理に役立っております。また、最近では、米粉を使用した新しい発酵食品についてもアドバイスをいただいております。研究開発を進めています。



技術屋の熱い想い

研究開発室 室長
深野嘉郎さん

鹿児島の米の消費拡大を目指して



鹿児島の米の新たな可能性を求めて、さらなる米粉の商品開発に取り組んでいきたいと思っております。また、幅広い方々に米粉を利用していただけるように、技術講習会なども積極的に開催します。