



未来づくり *with* **YOU!**

会社案内  
COMPANY BROCHURE



千葉製粉株式会社

## ■ ご挨拶

千葉製粉株式会社は、1947年の創業以来、人々の豊かな食生活をお届けするため、小麦粉・プレミックス・機能素材・食品素材の製造と販売をする事業と合わせ、「美容と健康」「新たな美味しさ」を追求する事業として化粧品素材原料・穀物素材・健康補助食品の製造と販売を手掛けてまいりました。これからも「地域未来牽引企業」としてニューノーマル時代、ライフスタイルの多様化に対応した新たな価値創造を生み出す企業体として歩んでまいります。

当社は2022年11月、創立75周年を迎えます。経営ビジョンとして「日々の挑戦と不断の改革を積み重ね、食の安定供給と新たな価値の創造を通じて社会に貢献する『100年企業』を目指す」としています。

その中で、次の世代へ繋げる事業投資として製粉関連設備投資は、2015年7月稼働、製粉能力増強投資第一期 粉体加工棟、役割として小ロット対応専用粉設備・焙焼粉設備更新、2017年4月稼働、製粉能力増強投資第二期 粉サイロ増設工事、役割として少量多品種の保管、3ラインミル粉サイロの効率運用による増産体制の確立を図りました。機能素材関連設備投資は、2021年4月稼働、レオパール第2工場、体と地球環境にやさしい植物由来の化粧品素材原料レオパールの生産能力を高め、事業規模拡大の礎を確立しました。

これまでも事業領域の拡大を図るためBtoC事業への取り組みとして、新たな食品素材・こだわりの新素材を求め、穀物素材の研究と加工・販売をしてまいりました。米と麦の融合“まいウィートブランド「まい（米）ウィート（小麦）」”、2015年には“リコグラノーブランド”～自然の恵みで健康をサポート～として、小麦全粒粉「ふさの麦」、発芽小麦全粒粉「有芽小麦」等を商品化いたしました。

また、インドネシアでは「生命の樹」と呼ばれるメリンジョをパウダー化し、食品素材として提供、さらに美容維持で古くから女性に親しまれているハトムギの製品化など、これからも穀物を原料とした新素材を創造し、“まいウィートブランド”“リコグラノーブランド”として「新たな美味しさ・美容と健康」を追求し、お客様に提供してまいります。

千葉製粉およびグループ各社は、食品業界を取巻く環境変化に「適切でスピーディーな対応」を図り、企業価値の創造と社会的責任を果たすためベストを尽してまいりますので、今後とも一層のご支援、ご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



代表取締役社長

加瀬 晴久

## ■ 経営理念

千葉製粉はお客様とともに歩む「応援企業」です。

1. 提案開発型企业をめざします。～新しい「美味しさ」と「豊かさ」の限りない追求
1. 創造的集団をめざします。～「変革」と「創造」への勇気ある挑戦
1. 考える集団をめざします。～「科学」し「努力」する集団への飛躍
1. 一人ひとりの力とチームワークで活力ある企業をめざします。～「夢」と「成果」を共有できる一体感の実現



～花象印の由来について～

当社創業時の気宇を陸上で最大の動物である象に託し、誰からも愛される花をあしらうことで、息の長い、誰にでも親しまれるブランドとなるよう、願いが込められたマークです。



さまざまな用途で千葉製粉の製品が活躍しています。

## 化粧品



化粧品素材  
製品



## パン・麺



小麦粉  
製品



## 加糖・無糖ミックス



プレミックス  
製品



## 小麦澱粉・グルテン



食品素材  
製品



## 畜肉水産加工品



機能素材  
製品



## 健康志向



研究開発  
製品



※各製品カテゴリーのQRコードを読み込んでいただきますと製品紹介ページが開きます。



# 事業内容

BUSINESS CONTENTS

未来づくり *with* **YOU!**



## 製粉事業



パン用粉・麺用粉など各種用途の小麦粉製品を幅広いバリエーションでご用意させていただいております。また小ロットから対応可能なユーザー様に合わせた配合の小麦粉を作製、提供をさせていただきます。

## プレミックス事業



製パン・製菓向け加糖ミックス、天ぷら・から揚げ向け無糖ミックスなど、お客様の用途にお応えするプレミックス製品の開発・販売を行っております。また、利便性のある小袋製品もご用意しております。

## 機能素材・食品素材事業



食品を科学し、畜肉・水産・冷凍食品などの幅広い加工食品に活用できる製剤を開発しております。お客様のニーズにお応えするべく独自技術と斬新なアイデアによって、商品開発のお手伝いをいたします。

## 化粧品素材事業



油ゲル化剤に代表される化粧品原料（糖脂肪酸エステル）は、ユニークかつ高い機能性を有するオンリーワン製品です。化粧品・医薬外用剤用途の他、文具や工業用途向けにも国内外広くご提供しています。

## 研究室



研究室は、穀物を主軸とし新たな価値を提供できる素材を研究・開発し、新規事業の核となる新ブランドの創出を行う部門です。研究室発のブランドとして、穀物の持つ豊かな栄養を提供する「リコグラノ」、米と麦の融合による美味しさを提供する「まいウィート」がごございます。



会社概要(2022年3月末現在)

商号	千葉製粉株式会社 Chiba Flour Milling Co., Ltd.
代表者	代表取締役社長 加瀬 晴久
設立年月日	1947年(昭和22年)11月18日
従業員数	191名
売上高	17,653百万円(2021年度)
資本金	5億円
主要事業	業務用小麦粉ならびにふすまの製造・開発・販売 プレミックスの開発・販売 食品用品質改良剤の製造・開発・販売 化粧品素材の製造・開発・販売
事業所	本社・工場 〒261-0002 千葉県美浜区新港17番地 TEL. 043-241-0111(代) FAX. 043-247-8282 大阪営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島5丁目3-4 TEL. 06-6304-5129 FAX. 06-6304-5139
グループ会社	センヨー商事株式会社 株式会社ネオテック 小島屋食品株式会社 株式会社美浜フーズ 千葉埠頭サイロ株式会社
所属団体	製粉協会 製粉振興会 全国小麦粉卸商組合連合会 全国菓子工業組合連合会 日本パン技術研究所 全国小麦粉分離加工協会

安全・安心への取り組み



ISO22000認証

認証機関：ビューローベリタスジャパン株式会社  
認証範囲：小麦粉、加工小麦粉、穀粉、木の実の粉末、粉末食品加工用改良剤  
(食品添加物製剤、食品素材)、粉末健康食品用素材  
(米ぬか、魚油、ハトムギ由来)の製造、及び、小麦粉プレミックスの小袋充填



ハラール認証

認証機関：NPO法人 日本アジアハラール協会  
対象品目：本社工場で製造する小麦粉および小麦粉加工品  
パン用粉／中華麺用粉／麺用粉／そばつなぎ用粉／  
菓子用粉／特殊用粉(焙焼粉)

沿革

1947年 11月	千葉県南方海岸埋立地(現在 川崎町)に設立
1948年 10月	旧日立航空機株式会社千葉工場の設備を改造利用し、能力日産112.5トンで製粉工場操業開始
1950年 9月	東京営業所開設
1955年 5月	ABミル・システムおよびわが国最初の空気輸送装置を採用。能力日産184.8トンに
1958年 1月	小麦澱粉工場操業開始
1958年 9月	製粉工場・設備能力 日産329.3トンに
1963年 3月	プレミックス工場操業開始
1964年 7月	製粉工場・設備能力 日産353.7トンに
1966年 9月	千葉県新港に新工場建設着工
1967年 4月	新澱粉工場完成、移転操業開始
1967年 10月	原料サイロ完成、政府売却小麦本庁粋公表場所に指定される
1967年 11月	新製粉工場(設備能力日産485.8トン)付属設備完成と同時に、全社川崎町から新港へ移転、操業開始
1978年 3月	原料サイロ部門、千葉埠頭サイロ(株)として操業開始
1980年 4月	千葉県新港77にプレミックス新工場完成、移転操業開始
1982年 6月	健康食品(小麦胚芽油、ハトムギ茶等ハトムギ製品)の販売開始
1983年 2月	化成品(食品加工用蛋白等)の販売をカイハツ化学(株)から移管し、当社にて販売開始
1983年 12月	プレミックス製造部門である第二工場を(株)サンミックスへ移管し、同社にて製造開始
1985年 3月	粉サイロ増設
1987年 5月	密封袋自動口封機開発
1988年 12月	焙焼小麦粉設備完成、生産開始
1989年 12月	営業本部東京移転
1990年 7月	化成食品第一工場、第二工場完成
1991年 7月	大阪営業所開設
1992年 12月	専用粉工場完成
1993年 12月	粉サイロ増設
1996年 4月	小麦澱粉・グルテンを(株)新進に生産委託
1999年 6月	Cミル工場完成、操業開始
2000年 1月	化成品部門、澱粉部門を機能素材部門、食品素材部門に名称変更
2005年 5月	大阪営業部移転
2007年 5月	本社・開発センター完成
2007年 8月	東京営業部本社移転
2009年 11月	東京営業所閉所
2012年 3月	Cミル工場AIB基準達成
2014年 7月	粉体加工棟完成
2015年 9月	製粉工場ハラール認証取得
2017年 4月	粉サイロ増設
2017年 8月	ISO22000認証取得
2021年 3月	レオパール第2工場完成





■公共機関をご利用の場合

- ・JR京葉線【千葉みなと駅】下車、徒歩約20分（1.6km）
- ・千葉都市モノレール【千葉みなと駅】下車、徒歩約20分（1.6km）

■お車をご利用の場合

- ・首都高速湾岸線から東関東自動車道の【湾岸習志野IC】を出て、国道357号線から約20分（10.4km）
- ・東京湾アクアライン連絡道から館山自動車道の【蘇我IC】を出て、国道357号線から約22分（8.5km）



千葉製粉株式会社

本社・工場／〒261-0002 千葉市美浜区新港17番地

TEL. 043-241-0111(代)

<http://www.chiba-seifun.co.jp/>