

株式会社 山口商店

和菓子原料(米粉)製造

事業概要

■米穀粉業
主にお米を原料とした製粉。昭和38年 現在の茨城県筑西市で寒梅粉の製造開始。昭和54年より、もち粉・上新粉の製造を開始。

山口商店は和菓子原料である米粉のメーカーとして、半世紀にわたり、厳選された寒梅粉、もち粉、上新粉、米粉、最中種粉、羽二重粉、味基粉などを製菓会社様、和菓子店様にお届けしております。

米粉は用途に応じた高品質な粉の製造が可能になり、最近では伝統的な和菓子以外に、パン、ケーキ、麺類、料理全般に使われ、美味しい材料として注目されています。



茨城工場



主な米粉製品

優位技術など

■お米をアルファー化する技術

お米は日本人の主食であり、わたしたちの生活や文化に深い関わりと影響を与えています。そのお米を原料にして製粉したものが米粉です。

ひとちに米粉といっても、生のまま加工するベータ型や、熱処理を施して糊化してから使うアルファ型、またそれぞれ粳米を使うか、糯米を使うかに分けられます。粳米は粘りが弱く、半透明で光沢があります。糯米は強い粘り気がある乳白色のお米で、お餅や赤飯などに用いられます。

そして様々な製粉過程のなかで、米粉はさらに細かい種類に分かれていくのです。それらは見た目も性質も多岐にわたり、用途に応じて使い分けます。

企業概要
代表者：山口 隆
資本金：1400万円
従業員：10名
設立：昭和26年1月

主要製品
寒梅粉・うるちアルファー粉・もち粉・上新粉

主要取引先
株式会社ブルボン・日の本穀粉株式会社・籠島分粉

各種認証、認定、資格等

主要設備			主要設備		
設備名	能力	台数	設備名	能力	台数
アルファー粉 生産ライン	1トン	2			
胴搗製粉設備	0.5トン	1			

お問い合わせ

- ◆連絡担当者：山口 隆
- ◆TEL：03-3761-4838 ◆FAX：03-3767-8788 ◆E-mail：takashi.yamaguchi@yamaguchi-shouten.co.jp
- ◆URL：http://www.yamaguchi-shouten.co.jp
- ◆住所：〒143-0016 東京都大田区大森北1-17-2

- 鋳造
ダイカスト
- 鍛造
プレス
- 材料
- 機械加工
- 樹脂加工
樹脂成形
- 工具刃具
- 表面処理
表面加工
熱処理
- 電子部品
実装
- 金型
治工具
- 装置
自動機
- 研究
開発
- ソフトウェア
システム
- 巻線
電工
- 製缶
溶接
- 食材生産
- 食材加工
- 食品加工
- 食品販売
- その他