

横山製粉カンパニーストーリー

横山製粉のあゆみ

横山製粉株式会社は、戦後まもない昭和21(1946)年、小樽で創業しました。わたしの祖父である創業者・横山保が、厳しい食糧難の時代、あえて食料関係の商いを選んだのには、保自身が農家の生まれだったことが大きく影響していたようです。

保の先祖、横山吉蔵は明治31(1898)年に福井県から札幌の白石村へ入植。一畝ごとの手作業で7,500坪の荒れた土地を耕し、親子2代に渡って畑と水田を作り上げました。十勝の新得町で先進的な酪農業を目指した時期もあります。保はあいにく体が頑丈ではなく農業を継ぐことはできませんでしたが、先祖の拓いた土地にはいま横山製粉の社屋と工場が建っています。大地を切り拓いて食料を生み出した開拓農民の魂が、横山製粉の歩みを支えつつけているのです。

横山製粉の一貫した企業理念は「食糧報国」。飽食の現代ではやや古めかしく聞こえるかもしれませんが、命に直結する食糧を安定供給することは、いつの時代も最も重要な課題です。また、真っ先に社会貢献をめざす姿勢は、事業を離れたところでも発揮され、さまざまな奉仕活動に積極的に取り組んできました。家庭的なあたたかさを大切に作る姿勢は、いまも社内に浸透しており、65歳まで働きつづけてもらえる契約社員雇用制度も、従業員の誕生日にはささやかながら会社からケーキを贈る習慣も、古くから受け継がれてきたものです。

食品安全においては、平成22(2010)年の小麦粉工場をはじめとし、AIB(米国製パン研究所)が確立したフードセーフティ(食品安全)監査をすべての工場ですべて受審し、高い評価を受けています。

また、北海道産小麦粉のグローバル化も見据え、国際的なFSMS(食品安全マネジメントシステム)認証取得を目指しており、日々安全で安心な製品作りに全従業員で取り組んでいます。

研究開発にも力を注ぎつづけています。北海道農業研究センター(独立行政法人農業食品産業技術総合研究機構)と共同で特許を取得した加熱変性小麦粉は、小麦粉を加熱することで粘度を高める技術。フライや天ぷらなどの加工品に増粘効果があり、食品添加物が削減できる画期的な技術です。食品総合研究所の特許使用許諾を受けて、つなぎを使わなくても、水だけで十割手打ちそばができるそば粉の製品化にも成功しました。この技術を活用して、小麦一粒一粒を小麦粉レベルに粉砕した「美粉彩」を製品化し、多くのベーカリーの方々に大好評を頂いております。現在はまだ機材の能力が低いため量産できませんが、これからの活用と普及に大きな期待が持てます。

北海道産小麦・そば粉100%への挑戦

平成19(2007)年秋、横山製粉は「北海道産100%の工場」という大きな目標を掲げました。この方針を打ち出した背景には、北海道産小麦の品質が近年大きく向上したことが挙げられます。うどん用に「チホク」「ホクシン」「きたほなみ」、パン用に「春よ恋」など、個性と品質の高い品

種が数多く生まれ、多様に活用できる可能性が広がってきています。また、北海道産ならではの優位性をもっと活かしたいという思いもあります。北海道は冷涼低湿で病虫害が発生しにくいいため、農薬が少なくてすみます。さらに、酪農家などと連携して有機肥料が活用しやすい環境があるので、化学肥料に頼らない栽培が可能です。遺伝子組み換え作物の栽培も行われていません。生産者の顔が見える正確なトレーサビリティも実現できます。北海道産小麦の安全性と安心できる品質が、もっと正当に評価されるべきなのではないでしょうか。

北海道産小麦に特化すると、天候不順などで原料小麦が品薄になるリスクがつきまといます。しかし、全道の小麦生産量およそ55万トンに対し、横山製粉の年間加工量は37,000トン。1割に満たない量を確保することは、そう難しいことではないはずです。

北海道産小麦だけでは薄力粉や強力粉にならないと心配する声もあります。しかし、わたしたちならこれも技術力でクリアできます。製粉方法を北海道産小麦に適した独自のラインに変更するのはもちろん、小麦粉をデンプンとグルテン(タンパク質)に分離し、中力系の小麦粉にグルテンを加えることで強力系に、デンプンを加えることで薄力系に変身させることも可能です。わたしたち独自の技術を確認すれば、北海道産小麦の活用方法はまだまだ広がります。

もちろん輸入小麦の販売を一気にストップするわけではありません。これまでと同じものを求めるお客さまにはしっかりとお応えしながら、徐々に北海道産小麦への切り替えを提案していきます。すでに讃岐うどんや稲庭うどん、播州そうめんなどの一部が北海道産小麦に転換しています。うどんの原料はもともと国産小麦でメリケン粉ではありませんから、そういう意味では原点回帰といえるでしょう。

そば粉もいずれ北海道産100%を目指します。現在は全国に流通しているそばの8割が輸入もの。残り2割の国産そばのうち、約半分が北海道産です。日本一の産地にもかかわらず、横山製粉の北海道産そばの取り扱いはまだ15%。今後も生産者や農業団体との連携を強化して原料確保に力を入れていく方針です。

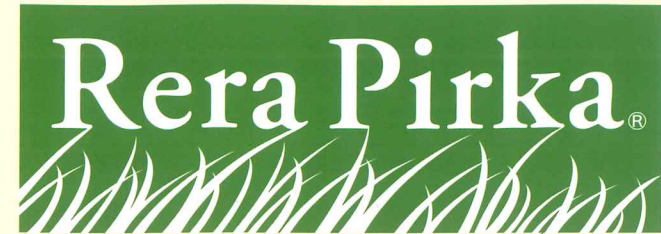
そして横山製粉が北海道産小麦にこだわるなによりも大きい理由は「北海道に役に立つ企業でありたい」という願いです。育種家が努力を重ねて優れた品種をつくっています。生産者が努力と手間を惜しまず小麦をつくっています。そして社会や人々は、安全で安心、よりおいしい小麦粉を求めています。わたしたち製粉会社は、それに応える責任と義務があります。

横山製粉は70年以上にわたり北海道に育ててもらった会社です。今まで以上に北海道になくてはならない会社になるためには、大手のミニチュアではない、地場に根ざした独自の生き方をすべきだと考えます。安全で安心できる食材を求める食品メーカーや消費者へ、それに応えることができる北海道の小麦粉を届けること。そして、パンや麺など新しい小麦粉の文化を、北海道から全国へ発信していくこと。それが横山製粉の使命であり、歩むべき道だと確信しています。

横山製粉株式会社

代表取締役

横山 敏章



レラピリカ

商品のご案内

横山製粉は、北海道に生まれ育ち、支えられてまいりました。このことを胸に、これからもこの大地にしっかりと根をはり、世界に向けてより確かな食の事業を展開させる覚悟と決意を、ひとつのスローガンに込めました。『一步、一穂、北の大地から。』このスローガンは、わたしたちの揺ぎ無い意志の表明です。そして、わたしたちの意志を具現化させる大きな一歩として、2011年7月より、北海道産原料を使用した自社商品に、『Rera Pirka(レラピリカ)』の独自ブランドを冠したシリーズを展開させます。北海道の先住民族であるアイヌの言葉で、「Rera」は「風」、「Pirka」は「美しい」「良い」「善い」の意味。北海道で生まれ育った良質な商品を、たおやかな風のにせて、みなさまのもとにお届けしたい。わたしたちの目指す食の事業と変わることはない願いを、このブランドに込めました。みなさまのご期待にこれまで以上にしっかりとお応えできるよう、持てる力すべてで、一步、一穂、北の大地から歩みをすすめてまいります。

一步、一穂、北の大地から。

横山製粉株式会社

〒003-0028 札幌市白石区平和通5丁目南2番1号
TEL 011-864-2222 FAX 011-864-2220 <http://www.y-fm.co.jp>

小麦粉 / 強力タイプ (パン用・中華麺用)

小麦粉 / 強力タイプ (フランスパン用)

<p>特ニングル</p>  <p>特ニングル。</p> <p>灰分:0.36%、粗蛋白:10.5% 小麦の中心部のみを抽出することで、きわだつ色の白さと豊かな小麦の風味を両立しています。パン用から中華麺まで幅広くご使用頂けます。(25kg)</p>	<p>北海道産小麦粉 DO</p>  <p>北海道産小麦粉DO</p> <p>灰分:0.38%、粗蛋白:10.4% 品質を保ちながら低コストを実現しました。食パン・中華麺など幅広くご使用頂けます。(25kg)</p>	<p>ニングル</p>  <p>ニングル。</p> <p>灰分:0.41%、粗蛋白:10.9% 窯伸びが良く、弾力のあるパンに仕上がります。つつつ・しこしことしたコシのある中華麺に仕上がります。(25kg)</p>	<p>きらリッチ</p>  <p>きらリッチ。</p> <p>灰分:0.41%、粗蛋白:11.0% 北海道産の春播き小麦併用。高い品質とコストパフォーマンスを両立させました。(25kg)</p>	<p>穂のちから</p>  <p>穂のちから。</p> <p>灰分:0.42%、粗蛋白:11.6% 北海道産超強力小麦ゆめちからをブレンド。中力粉等との相性が良く、モチモチとした食感が特徴です。(25kg)</p>	<p>エゾシカ</p>  <p>エゾシカ。</p> <p>灰分:0.43%、粗蛋白:11.4% 歯切れの良い、ソフトなパンに仕上がります。また、そばつなぎとしても最適です。(25kg)</p>	<p>カオリっち</p>  <p>カオリっち。</p> <p>灰分:0.42%、粗蛋白:12.2% 北海道産の硬質の秋播き小麦品種「キタノカオリ」をリッチに使用した、風味豊かな強力粉です。(25kg)</p>	<p>春よ恋ストレート</p>  <p>春よ恋ストレート。</p> <p>灰分:0.44%、粗蛋白:12.1% 北海道産の人気品種「春よ恋」100%使用。北海道産小麦粉の中でも特に製パン性がよく、窯伸びに優れ、濃い甘味・香ばしい香りのパンに仕上がります。(25kg)</p>	<p>北海道産小麦粉 MD</p>  <p>北海道産小麦粉MD</p> <p>灰分:0.47%、粗蛋白:11.1% 品質を保ちながら低コストを実現しました。ハード系食事パンなど幅広くご使用頂けます。(25kg)</p>	<p>ブレノード</p>  <p>ブレノード。</p> <p>灰分:0.49%、粗蛋白:11.5% 北海道産小麦を使用したハードロール専用粉です。(25kg)</p>	<p>北海道産小麦粉 TYPE55</p>  <p>flour Product by HOKKAIDO 北海道産小麦粉 TYPE55</p> <p>灰分:0.6%、粗蛋白:12.2% 北海道産フランスパン用小麦粉。カリッと軽いクラストと濃厚な味わいのクラムをお楽しみください。(10kg)</p>
---	---	--	---	--	---	---	--	--	--	---

小麦粉 / 中力タイプ (日本麺用)

小麦粉 / 薄力粉 (菓子用)

小麦粉 / そばつなぎ粉

小麦粉 / 特殊粉

石臼挽粉

<p>舞い雪</p>  <p>舞い雪。</p> <p>灰分:0.35%、粗蛋白:9.5% 味・香りの優れたソフトな麺に仕上がるうどん用粉です。(25kg)</p>	<p>シマフクロウ</p>  <p>シマフクロウ。</p> <p>灰分:0.37%、粗蛋白:9.7% モチモチとした歯ざわりで喉ごしが良く、味わい豊かなうどんに仕上がります。(25kg)</p>	<p>ゆきんこ</p>  <p>ゆきんこ。</p> <p>灰分:0.32%、粗蛋白:8.6% 口溶けの良い、ソフトなスポンジケーキ・クッキーに仕上がります。高級天ぷらなど惣菜用粉としても最適です。(25kg)</p>	<p>ゆきんこ ホワイト</p>  <p>ゆきんこホワイト。</p> <p>灰分:0.33%、粗蛋白:8.7% 菓子用特等小麦粉です。口溶けが良く、軽い食感の製品に仕上がります。(25kg)</p>	<p>スーパーゆきんこ</p>  <p>スーパーゆきんこ。</p> <p>灰分:0.35%、粗蛋白:9.6% しっとりとしていて、口溶けの良いスポンジケーキ用の北海道産小麦粉です。(25kg)</p>	<p>アンファンネージュ</p>  <p>アンファンネージュ。</p> <p>灰分:0.46%、粗蛋白:11.8% クッキー・サブレ等の焼菓子で食感が軽く、口溶けが良くなります。保形性に優れ、油脂等を多く抱き込むことができます。(10kg)</p>	<p>道好恋花道</p>  <p>道好恋花道。</p> <p>灰分:0.52%、粗蛋白:12.7% 品質を保ちながら低コストを実現しました。そばつなぎ用として最適です。(25kg)</p>	<p>道産小麦粉 変性粉</p>  <p>道産小麦粉変性粉。</p> <p>グルテンを失活させた変性粉です。(25kg)</p>	<p>ロイヤルストーン TYPE (A)</p>  <p>道産小麦石臼挽 ロイヤルストーン TYPE (A)</p> <p>灰分:1.35%、粗蛋白:11.6% 北海道産小麦「きたほなみ」を石臼挽きた全粒粉です。(10kg)</p>	<p>ロイヤルストーン spring A</p>  <p>道産小麦石臼挽 ロイヤルストーン TYPE Spring (A)</p> <p>灰分:1.6%、粗蛋白:14.2% 北海道産小麦「春よ恋」を石臼挽きた全粒粉です。(10kg)</p>	<p>ロイヤルストーン TYPE (F)</p>  <p>道産小麦石臼挽 ロイヤルストーン TYPE (F)</p> <p>灰分:0.75%、粗蛋白:10.9% 北海道産小麦「きたほなみ」を石臼挽きた小麦粉です。(10kg)</p>	<p>ロイヤルストーン spring F</p>  <p>道産小麦石臼挽 ロイヤルストーン TYPE Spring (F)</p> <p>灰分:1.15%、粗蛋白:14.2% 北海道産小麦「春よ恋」を石臼挽きた小麦粉です。(10kg)</p>
---	---	--	---	--	--	--	--	--	--	--	---

微粉砕全粒粉

プレミックス

そば粉 / 石臼挽

そば粉 / ロール挽

そば粉 / その他

家庭用製品

<p>美粉彩 きたほなみ</p>  <p>美粉彩 きたほなみ。</p> <p>灰分:1.5%、粗蛋白:11.6% 特殊製粉技術により、従来製粉が難しかった外皮部分の微粉末化に成功しました。おいしい全粒粉パンをご提供いただけます。(10kg)</p>	<p>美粉彩 春よ恋</p>  <p>美粉彩 春よ恋。</p> <p>灰分:1.7%、粗蛋白:14.2% 特殊製粉技術により、従来製粉が難しかった外皮部分の微粉末化に成功しました。おいしい全粒粉パンをご提供いただけます。(10kg)</p>	<p>バターベース (N)</p>  <p>バターベース (N)。</p> <p>細菌数が極めて少ないバターミックスです。増粘剤、乳化剤等が入っていない無添加のバターミックスです。(20kg)</p>	<p>十勝産 マフィンミックス</p>  <p>十勝産マフィンミックス。</p> <p>北海道十勝産小麦粉を100%使用したマフィンミックス。ベーカリーにお勧めです。(10kg)</p>	<p>道産ケーキ ドーナツミックス</p>  <p>道産ケーキドーナツミックス。</p> <p>北海道産小麦粉を100%使用したケーキドーナツミックス。ベーカリーにお勧めです。(10kg)</p>	<p>北のパンケーキ ミックス804</p>  <p>北のパンケーキミックス804。</p> <p>北海道産小麦粉を100%使用。しっとり感があり、歯切れの良い食感です。(10kg)</p>	<p>えぞの華</p>  <p>えぞの華。</p> <p>北海道産の玄そばを石臼で仕上げた風味豊かな更科タイプのそば粉です。(20kg)</p>	<p>カムイ</p>  <p>石臼挽そば粉 カムイ。</p> <p>北海道産玄そばを石臼で丹念に製粉した風味豊かな一本挽きのそば粉です。(受注生産品) (10kg)</p>	<p>道産R更科</p>  <p>道産R更科。</p> <p>北海道産の玄そばをロール製粉で挽きました。風味豊かな更科タイプのそば粉です。(22kg)</p>	<p>道産R田舎</p>  <p>道産R田舎。</p> <p>北海道産の玄そばをロール製粉で挽きました。甘皮に近い部分を多く挽きこみ、香り豊かなそば粉に仕上げました。(22kg)</p>	<p>神楽</p>  <p>神楽。</p> <p>北海道産玄そばを石臼と特殊な製粉を組み合わせ、低コストを実現したそば粉です。(20kg)</p>	<p>北海道 ホットケーキミックス</p>  <p>北海道ホットケーキミックス。</p> <p>北海道産の小麦粉と砂糖を使用するなど素材にこだわったオリジナル商品です。ふんわり・しっとりとして、口の中で溶けるような食感が特徴です。(400g×12入) (20kg)</p>
---	---	---	--	---	--	---	---	--	--	--	---

※灰分値、粗蛋白値は本冊子作製時点の参考値となります。原料小麦の品質により粗蛋白値は変更する場合があります。2023年6月20日作成