

作成日・Ver	平成 30 年 11 月 16 日・Ver2
開示可否	可・否

株式会社 西和賀産業公社 製粉加工場

新しい形の乾燥・製粉技術により、様々な食材を乾燥・パウダー加工できます

キーワード	農業生産	食品加工	物流販売	飲食・ホテル		
提案	探しています	あります	できます	コラボしましょう	PR紹介	その他()

こんな仕事をしています

【営業品目】

米・山菜・きのこ・魚肉・野菜等の乾燥及び製粉
受託加工

- 米粉(だんご用・パン用・菓子用・ケーキ用)
- よもぎ粉(荒挽粉・微粉末)
- カボチャパウダー、桑の葉パウダー

【西和賀の米粉】

西和賀の米粉は、100%町内のうるち米を使用しております。1.だんご用粉(上新粉) 平均粒度が 100 メッシュのやや粗めの米粉、お団子、柏餅作りに最適です。2.パン用粉 粒度を厳選した米粉パンに最適な米粉です。小麦粉を使用しないパンを作ることができます。3.ケーキ用粉 200 メッシュ以下の微米粉で、ケーキや洋菓子、麺作り等に最適な米粉です。

PRポイント

特殊セラミック乾燥機+冷却式石臼製粉機の組み合わせで素材を活かします。

1 特殊セラミック乾燥機

遠赤外線で酵素を死活させずに比較的低音で中心部までムラなく乾燥できます。色や香りがしつかり残ります。

2 冷却式石臼製粉機

摩擦熱を抑えた製粉で風味や色を残して製粉できます。また、硬い素材の粗粉碎も可能です。油脂の多い生大豆も加工できます。



みなさんへの提案です

製粉・粉碎・乾燥お任せください。

①開発相談・製造委託をお受けします

製粉の相談、製造委託をお気軽にお申し付けください

②最終商品の製造を連携しませんか

弊社の製粉加工原料をつかった商品製造が可能な方と連携を希望します。販売は弊社の販売部門で対応もできます。

③米粉を活用しませんか

用途に応じて最適の提案ができます。

企業概要

代表者 : 代表取締役社長 細井洋行

事業内容: 観光事業、特産品開発販売事業、製粉加工工場ほか

郵便番号: 029-5512

住所: 和賀郡西和賀町川尻40-73-11

電話番号: 0197-82-2211

FAX番号: 0197-82-2203

HP: <http://www.echna.ne.jp/~yudasan/>

設立 : 昭和 61 年 4 月

資本金 : 35,000 万円

従業員数: 2 名(製粉工場)

担当者 : 常務取締役 藤原 勝

担当者連絡先: 同上