



前原製粉株式会社





企業概要

製粉他、もちの製造販売

商標：義士・和粉屋本舗
役員：〔代表取締役〕前原 啓作
〔取締役〕前原 悦子
設立：昭和29年1月

事業内容 和粉・包装もち・鏡もち 製造販売

主要製品

〔和粉〕白玉粉、もち粉、だんご粉、上新粉、菓子・料理用米粉、かしわ餅粉、道明寺、きな粉、はったい粉（麦焦がし）、片栗粉、本葛、コーンスターチ、浮き粉もちとり粉、石臼びきそば粉、わらび餅セット、わらび餅粉、菓子材料セット

〔包装もち〕 無菌化包装もち各種（まる餅、きり餅、即席もちミニ・プチまるもち、豆もち・かき餅、その他）、ギフトセット

〔鏡もち〕■ 手間なし本格飾り鏡もち、まるもち入り小型タイプ鏡もち金屏風付き鏡もち、中身充填タイプ鏡もち

〔その他〕 あん（北海道産小豆）

《本社》

〒671-2221

兵庫県姫路市青山北3丁目10-1

TEL(代表) 079-266-0520

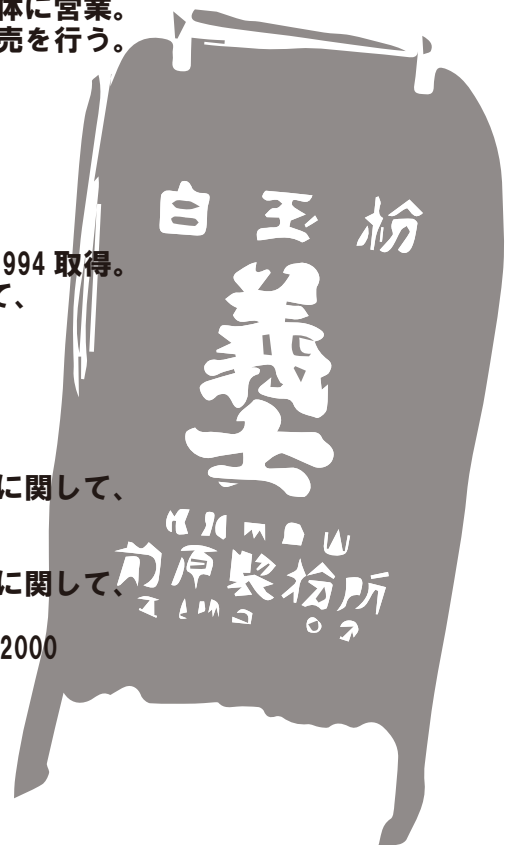
本社工場・事務所FAX 079-267-2003



沿革

当社は長年、原料に「もち米」を主体とした食品製造に携わり、家業の時代も含めると100年以上にわたって「白玉粉」の製造を行ってきたこととなります。

- ・明治末期より、家業形態にて穀粉業を営む。
- ・昭和8年 「義士印」の商号を登録、寒晒（白玉粉）製造を主体に営業。
- ・昭和29年に法人化、工場形態となり穀粉を本格的に生産・販売を行う。
- ・昭和40年より包装餅（板餅）を生産する。
- ・昭和49年より包装パック鏡餅を生産する。
- ・昭和60年より包装餅用クリーンルーム稼働。
- ・平成5年 精米工場建設、白玉粉新ライン稼働。
- ・平成6年 無菌化包装餅工場建設、胴搗新ライン稼働。
- ・平成7年 個包装餅ライン稼働。
- ・平成12年 「無菌化包装餅の製造」に関して、ISO9002:1994 取得。
- ・平成14年 「無菌化包装餅、和粉の製造及び販売」に関して、ISO9001:2000 取得
- ・平成15年 個包装餅ライン増設
- ・平成18年 手間なし飾り鏡もち新発売
- ・平成19年 二個パック個包装もち専用ライン新設
- ・平成25年 高度排水処理設備導入
- ・平成25年 「和粉、包装もちの設計・開発、製造及び加工」に関して、ISO9001:2008 取得
- ・平成27年 板餅生産の終了
- ・平成28年 「和粉・包装もちの設計・開発、製造及び加工」に関して、ISO9001:2015の移行（更新）審査・登録
- ・平成30年 「丸餅の設計・開発及び製造」に関して、FSSC22000:2005 および ISO22000:2005 取得





我社の経営理念

人様のお役に立つ理念

「人様のお役に立つ」

1. 社会への貢献
食文化の高揚と地域社会への奉仕・貢献を志します。
2. 社員の幸福と成長
能力・人格面での成長を全員が目指し、個人が尊重される風土を作ります。
3. 適正利益の獲得
付加価値の獲得により、適正な租税負担・配分・留保を行います。



当社の各方針

当社は各方針の基で事業を行います

経営基本方針

1. 市場第一主義
売れているのが否か、そのお客様の評価を謙虚に受けとめます。
2. お客様第一主義
いつもお客様の立場で考え、お客様との関係を大切にします。
3. 見える化、わかる化
当り前のことが自然に行われる職場を維持します。
4. 優先順位化
仕事や課題は正しい順序で行っていきます。
5. 差別化、重点主義
他社と違う当社独自の品質・魅力を追求します。

品質方針

私たちみんなで作る 前原製粉 安全・安心ネットワーク
食品の「安全」は勿論、社内もご近所も「ゼロ災害」「安全第一」を実現し、従業員が「やりがい」を感じ皆様から「信頼」される会社を目指します。

食品安全方針

前原製粉株式会社は、「日本一美味しい製品を作る」という基本理念と、「人様のお役に立つ」という経営理念に基づき、衛生・品質管理の徹底など安全・安心な製品づくりに取り組み、「お客様のご期待を超えて、感動・感激される商品・サービス」の提供を実現することにより、社会貢献を行ってまいります。



前原製粉の「品質」へのこだわり

家業を含め 100 年以上続く当社のこだわり

当社は長年、原料に「もち米」を主体とした食品製造に携わってまいりました。家業の時代も含めると 100 年以上にわたって「白玉粉」の製造を行ってきたこととなります。

また、昭和 40 年からは「杵つき」にこだわった加熱殺菌包装もちの製造を開始し、現在では無菌化工程によって包装後に加熱殺菌を必要としない高品質・長期保存可能な包装もちの製造を行っており、各販売先様・消費者の皆様より高い評価をいただいております。

さらに北海道産馬鈴薯澱粉のみを袋詰めしている「片栗粉」、国内産大豆を主体に味（甘味・風味）にこだわった美味しい「きな粉」なども供給しており、多くのご支持をいただいております。

それでは各項目ごとに当社の考え方をご説明致します。



1、原料米のこだわり

白玉粉・もち粉・包装もち等、もち米製品の美味しさは何と申しましても「原料米」の品質に大きく依存します。当社では全国の優良な産地と結びつき、安定した原料の確保を行ってまいりました。この産地とのコネクションのお蔭を持ちまして、当社製品の品質が維持されていると言っても過言ではありません。

当社では、外国産もち米やもち米に類似した輸入もち米粉や澱粉など、一切、使用しておりません。「国内産もち米」に固執した企業姿勢を今後も堅持し、お客様からのもち米製品に対するご要望・ご期待に応え続けてまいります。



2、設備のこだわり

当社精米工場は、白玉粉・もち粉・包装もちなどもち米製品の最初の基点となる重要な工程です。原料米の異物選別や精米に関して共通の高レベルな工程を維持することで、どの製品に変わって行っても品質が損なわれる事の無いよう仕組みられています。包装もちでは、無菌化工程が大半となりますので、米の汚れ・異物の持ち込みは厳に慎まなければなりません。その同様のレベルで白玉粉・もち粉工程にもキチンと磨かれた原料米が供給され、美味しい安全・安心な製品づくりが可能となっています。





3、検査のこだわり

食品業界では異物・変質・異味などへの対応が必須となっています。この対応に関してはラインその物の仕組みが大切ですが、それを維持していく検査体制が極めて重要です。

原料のチェックを初めとして、各工程の危害要因を減らし、常に安全な状態で製造・出荷が行われるよう日常的に各種検査を徹底しています。



4、お客様の生の声を経営が受けとめるこだわり

企業は生き物であり、また、お客様の嗜好や価値観は常に変化しています。その微妙な変化を常にキャッチし、細かいご要望やご意見に耳を傾ける事が大切であると考えております。お電話やメールでのお客様からのお問い合わせに対しては可能な限り、経営トップが最初に対応し経営に反映出来るよう体制を整えております。



5、「義士」という商標のこだわり

義士は今から80年以上前、まだ家業で白玉粉を製造していた頃に登録した商標です。戦前の日本では「忠臣蔵」いわゆる赤穂浪士たちの討ち入りの物語が最も人気のある演劇でした。赤穂浪士の事件はそれが「正しい行いであった」という世間の評価から浪士たちは事件後に「赤穂義士」と江戸の人々から呼ばれ、大いに称賛されました。

義士というのは「ただしい行いをした人たち」という意味で、この言葉は、中国でも韓国でも同じ意味として通じます。

当社はこの商標の意味を損なうことなく、実直な活動を今後とも貫いてまいります。



当社の ISO 規格への取り組み

◆ISO9001（品質マネジメントシステム）
和粉・包装もちの設計・開発、製造及び加工



JQA-QMA14931

2016年10月移行登録

一貫した製品・サービスを提供し、顧客満足を向上させるためのマネジメントシステム規格

◆FSSC22000（食品安全マネジメントシステム）
丸餅の設計・開発及び製造



JQA-FC0140

2018年6月登録

ISO22000をベースに、前提条件プログラム、FSSCの追加要求事項で補強し、より確実な食品安全管理を実践するためのマネジメントシステム規格

こだわりぬかれた製造から管理、そしてお客さまへの取り組みが
当社が100年にわたり皆様より愛され続けた証です。



その他、世界や地域に対する活動や表彰

地雷から世界の子供たちを救おう

対象商品および社内販売の売上金の一部を
対人地雷撲滅運動に寄付しています。
2018年度末までの累計寄付金額は
110万円超となりました。
皆様のご理解・ご支援ありがとうございます。
今後ともよろしくお願い申し上げます。



千姫の宝もの

子供たちを心優しく愛した千姫様の願い・・・

弊社の対象商品／
白玉粉・だんご粉・上新粉



認定NPO法人 難民を助ける会

AAR JAPAN Association for Aid and Relief, Japan

右記団体を通じての寄付を行っています。

外宮奉納の報告



伊勢神宮 外宮奉納市
平成27年 4月11日・12日

前原製粉株式会社
代表取締役 前原啓作

伊勢神宮の大神様
前原製粉株式会社
代表取締役 前原啓作
謹言

伊勢神宮の大神様、前原製粉株式会社代表取締役 前原啓作、謹言。伊勢神宮の大神様、前原製粉株式会社代表取締役 前原啓作、謹言。伊勢神宮の大神様、前原製粉株式会社代表取締役 前原啓作、謹言。

平成 27 年 04 月 11 日奉納

白玉粉・黒大豆きな粉・紅白まるもちの3品を伊勢神宮に奉納いたしました。

その他の関連ニュース

播磨の逸品

白玉粉
前原製粉 株式会社

手間かけ独特の食感
正直に物作る姿勢大切に

神戸新聞
2005年3月30日付け
『播磨の逸品』
2010年9月
障害者雇用優良事業所等
県知事表彰



兵庫県ホームページ
http://web.pref.hyogo.lg.jp/

前向きに働く障害者3人に知事表彰

仕事への姿勢と信頼を評価
「希望の星として後輩の目標に」



商品案内

当社では大きく5つの分類に分け生産をしております。

白玉粉



寒ざらし粉とも呼ばれ、もち白米を原料とする。
昔は冬の寒さがきびしいころに、清潔な流水の得られるところで製造していたが
現在は一年中製造されている。

もち米を精白し、水に漬けて柔らかくし、水ごとすりつぶす。その白い液を圧縮脱水し、大きなかたまりにする。それを細かくけずり乾燥してつくられる。

良質なものは、乾燥が完全で、白色で光沢があり、粉質が微細である。ゆであげてフワツとした柔らかさと弾力があり、冷やしても固くならない品が、良品とされている。

おもちとは別なまろやかな風味があり、白玉だんごやぎゅうひととして高級菓子材料になる。

包装もち

一個ずつ包装されている為
封を開けても個々がしっかり保存され
食べた時に食べたい量だけを
召し上がれる。



鏡餅

お正月には欠かせない鏡餅
現代では鏡餅をかたどった型に
小型のバラで餅が入っているタイプが
定番となりつつあります。



あん

お餅との相性が良い小豆
北海道の小豆を100%使用した
あんも人気の商品です。



あられ

餅屋のあられとして人気のお菓子
塩と醤油の2種類をリリースしてます。
子供からお年寄りまで広く食べられる
人気商品です。



前原製粉株式会社

当社の商品についてはコーポレートWEBより
【商品案内】をご参考くださいませ。

前原製粉株式会社 URL
<https://qr.quel.jp>





「義士」という

ただしい行いをした人たちの意味を商標に
誠実で率直な製品づくりを約 100 年つなげています。



前原製粉株式会社

《本社》

〒671-2221

兵庫県姫路市青山北3丁目10-1

TEL(代表) 079-266-0520

本社工場・事務所FAX 079-267-2003

本パンフレット制作監修：地域資源活用の会

本誌は全国商工会連合会 共同・協業販路開拓支援事業の一環で製作されました。

