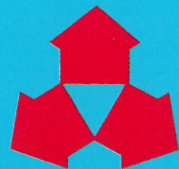


LET IT BEANS / 食を創るパワフル・カンパニー

MI み TSU つ KU く RA ら

会社案内

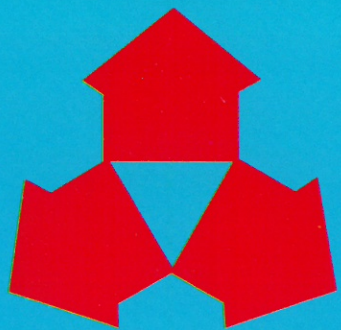


三倉産業株式会社

宮城県仙台市若林区卸町1丁目4-7
TEL.022-232-6151 FAX.022-284-2027

MITSUKURA SANGYO CORPORATION
4-7, OROSHIMACHI 1-CHOME
WAKABAYASHIKU SENDAI, MIYAGI 983, JAPAN

三倉産業株式会社
みつくらグループ



時代に即した 食の環境と文化を



取締役会長
石王勝一

平素、皆様には三倉産業株式会社並びにグループ各社をお引立て賜り、厚くお礼申し上げます。

当社は、昭和32年に創業以来、食品業界の発展に寄与すべく、原材料及び加工品の供給に邁進してまいりました。北海道の農産品にはじまり、アメリカや中国からの輸入農産品も取扱うようになり、豊かな食文化に向って着実に経営を重ねております。

ますます多様化する食生活に対応すべく、英智を集い、皆様のご期待にお応えできるようサービスの向上に努めてまいりますので、何とぞ、今後とも一層のご支援とご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

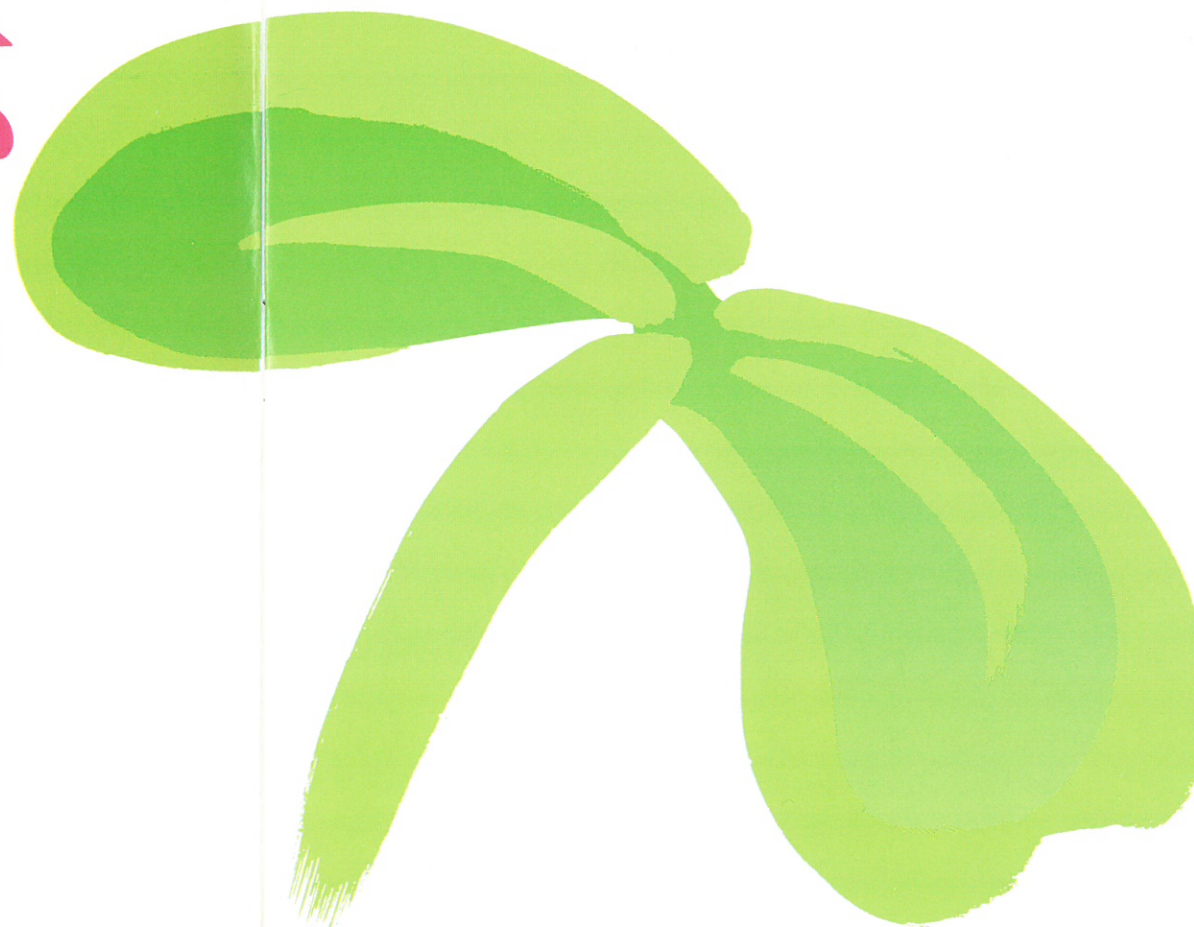


取締役社長
坂本一夫

「豊かな暮らしを未来へ繋ぐ」をモットーとし、皆様の明るい笑顔を見たさに、日々、経営努力を重ね、精進しております。

変動する国際経済の下、農産品を取扱いますことは、緻密な分析力と適切な判断力が必要です。天候に大きく左右される作況、幾多の条件で上下する為替相場、需給バランスで変化する商品価格、これら経済的、政治的経営環境を乗り越え、皆様の信頼を得ていくことは、並々ならぬ決意と行動力を要求されます。これからも品質の向上と供給の安定にお役に立てるよう社員一同、全力を注ぎ、積極的に活動していく所存ですので、何とぞ、今後とも一層のご指導とご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

豆から 生まれた 「チカラ」です。



どんなに社会がハイテク化しても
ニンゲンのチカラは「食」から生まれます。
私たち三倉産業は
このかけがえのない「食」を
大豆を中心に世界からの視点で創造します。

■会社概要

商号

三倉産業株式会社

設立

昭和32年2月

代表者

取締役会長 石王勝一

取締役社長 坂本一夫

資本金 48,000千円

本社

宮城県仙台市若林区卸町1丁目4-7

主な事業内容

農産品の加工ならびに卸売業

取引銀行

七十七銀行卸町支店/農林中央金庫仙台支店

東邦銀行仙台卸町支店/あさひ銀行仙台青葉通支店



本社

みつくらグループ

総資本 8億円

●三倉産業株式会社

仙台市若林区卸町1丁目4-7

TEL 022-232-6151 FAX 022-284-2027

●株式会社東日本大豆センター

仙台市宮城野区港4丁目8-1

TEL 022-258-8337 FAX 022-258-3036

●株式会社オオツキフーズ

仙台市若林区卸町1丁目4-7

TEL 022-283-2511 FAX 022-283-3269

●株式会社MIK

仙台市青葉区米ヶ袋2丁目2-21

TEL 022-232-6155

●石王商事株式会社

仙台市若林区霞の目2丁目4-5

TEL 022-286-8762

●株式会社トムフーズ

仙台市宮城野区小田原2丁目3-18

TEL 022-256-0848 FAX 022-256-4901

■沿革

昭和32年/仙台三倉産業株式会社として創立

昭和45年/仙台市卸町に本社社屋新築・移転

昭和45年/商号変更・三倉産業株式会社とする

昭和49年/株式会社東日本大豆センター設立

昭和49年/仙台港に大豆選別工場建設・操業

昭和49年/大蔵省保税倉庫認可

昭和49年/農林省植物防疫所くん蒸指定許可

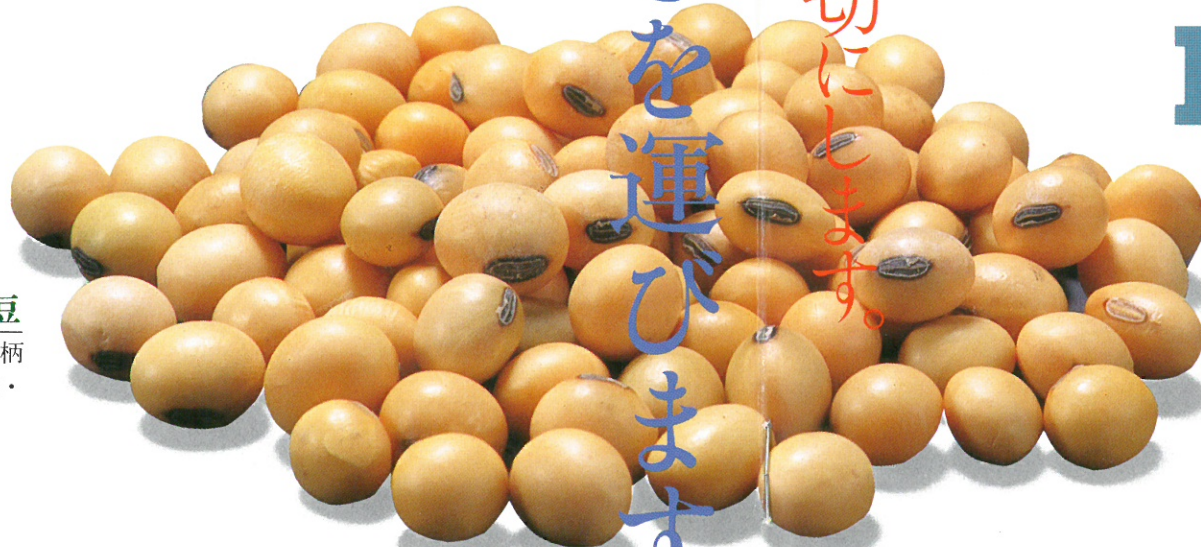
昭和59年/東北運輸局営業倉庫業許可

国産大豆

伝統的なこだわりに応える
高品質の国産大豆を安定し
てお届けします。

中国大豆

黒竜江省の豊潤な土壌が生
んだ大豆はコクがあります。
みそ・納豆に。



家族の絆を結ぶ食卓を私たちは大切にします。
みつくらは「食」に豊かさを運びます。

KOME

DENPUNetc...



みつくら米

厳選されたササニシキを用
いたオリジナル・ブランド。
おいしいお米のスタンダ
ードです。



ひとめぼれ

北上川の水、大崎平野の土
が育んだニューウェーブ。
むっちりした食感がファン
を増やしています。



DAIZU

米国大豆

白さを誇るアメリカの銘柄
IOMものを厳選。豆腐・
油揚げに向きます。

加工食品用でんぷん

水産練製品、畜肉ハム・ソ
ーセージ、菓子、各種食品
に使われています。

化学・工業用原料

繊維・製紙、薬品、乾電池、
練り歯磨きなど幅広く用い
られています。



かたくり粉

北海道の豊かな大地から生
まれた高品質のかたくり粉
は、お料理のパートナーと
して愛されています。

「食」の風土みやぎから発信します。

みやぎは美味しさの故郷

北に栗駒、南に蔵王。広がる豊潤な
平野が育む滋養にあふれた産品。
この地仙台から、みつくらは「食」を
発信し続けます。



速やかなデリバリー

仙台港・仙台空港をキーステーシ
ョンに、高速自動車道を結んでの
ネットワーク。フレッシュな美味
しさを確実にお届けします。



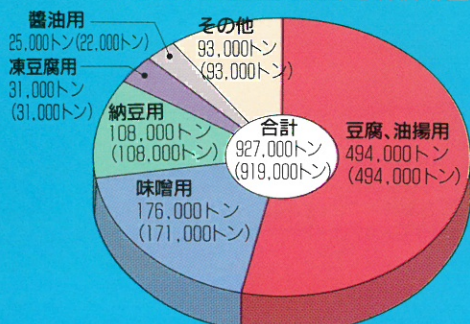
おもな取扱商品

- 特選中国大豆（中粒）
- 特選中国大豆（大粒）
- エース
- スモールエース
- 三倉納豆小粒電子選別品
- 小粒大豆
- 高品位大豆
- 高品位大豆サンビーン
- 特選オハイオ大豆ホワイトキング
- 特選大豆みつくらひきわり
- みつくら米
- 煌へきらめき
- 花の宴
- 芳薫抄
- とよま薪能
- もち米
- 片栗粉
- くいしん坊シリーズ
- ようていでんぷん
- 酒造用無水結晶ぶどう糖TDA
- 清酒用粉末水飴T.P.D
- コーンスターチ

大豆のエネルギーは これからも欠かせません。

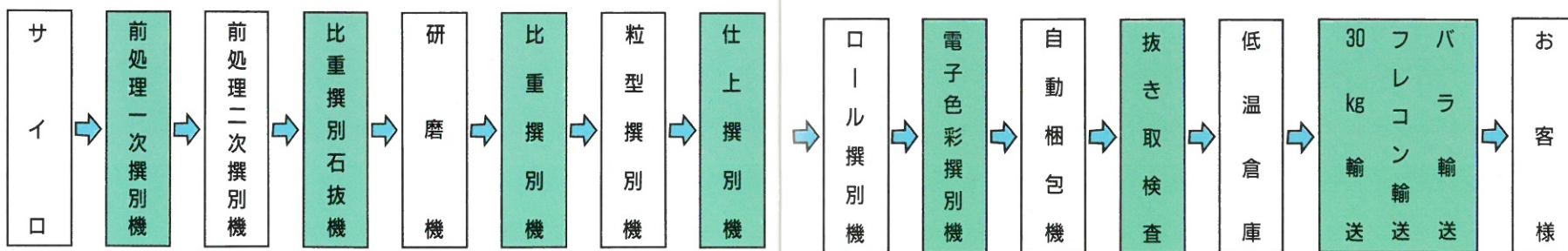
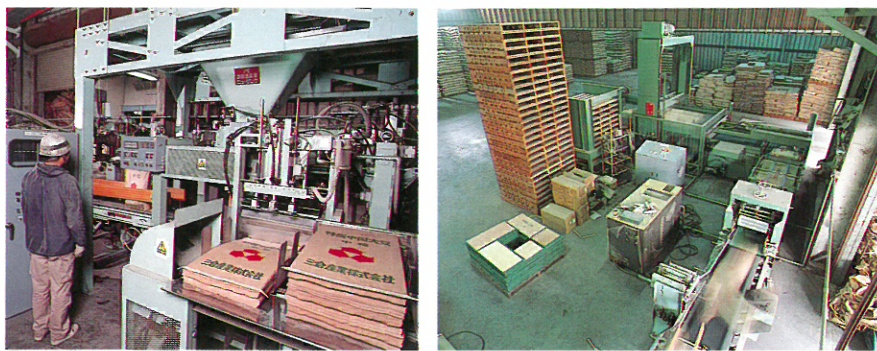
どんなに食生活が変わっても、
欠かせないのが大豆。
あらゆる国のあらゆる食卓で、
実にさまざまなカタチで
ニンゲンのチカラの素として
食べられています。
食文化が国際化するほど、
大豆は大切なエネルギーとして
欠かせないものになって行くのです。

■1992年食品用大豆用途別使用量

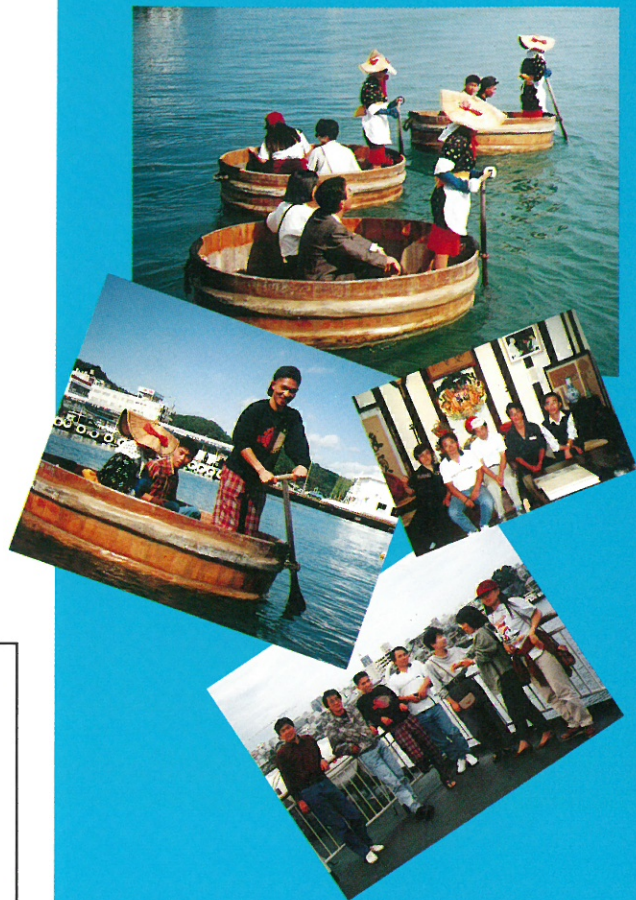


※()内は1991年の使用量

大豆選別工程



国内外から集められた選りすぐりの食糧品は、清潔で優れたFA (ファクトリー・オートメーション) のもと、みつくらの名にふさわしい製品となります。また、情報システムを確立、活用することで製品はつねに高品質化が図られ、同時に安定した供給が成されています。みつくらは、各家庭の暮らしの中にしっかりと浸透しつつ、国際化へと拡大するマーケットに対応して行きます。

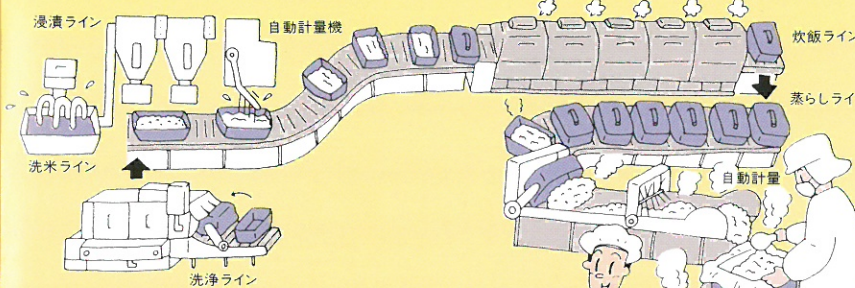


炊きたての炊飯事業部

炊きたてのおいしさを、知っています。みつくらは、炊きたてごはんの供給も行っています。素材の1から10までを知り抜いた、みつくらだからできる、おいしいごはんをお届けする…。このようなスタンスからも、みつくらは食生活全般を豊かにするアプローチをはじめています。

空気と水の圧力 (特殊洗米) でお米を傷めずきれいに洗い上げ、洗米されたお米は浸漬タンクに入れます。浸漬の間も水を循環させて水が白濁するのを防ぎます。浸漬が終わると炊飯釜に用途に応じたお米の定量充填・自動加水がコンピューターにより、自動的にこなわれ約20分間でふっくらおいしいごはんを炊き上げます。炊き上がったお米は、むらしラインで約30分間蒸らされます。

写真右上/浸漬米機
連続炊飯機
左下/反転ほぐし機
右下/真空冷却機



美味しさが楽しさを呼ぶところ。
そこには、みつくら。

食生活と切っても切れない間柄の企業、みつくら。私たちのエネルギーが、食文化をより豊かにすると確信しています。低コスト・高品質・安定供給の三つを『義務』と捉え、毎日の食生活への貢献をいつも考えています。市場で、台所で、食卓で。私たちの製品は姿を変えながら、きっとみなさまの目に触れているはず。高度な技術力、力強い営業力、確かな管理能力、そして先見の経営力。みつくらはこれらの総合力を持って、さらに、着実に前進します。

■設備概要

- 面積/10,263㎡(3,110坪)
- 工場●中国大豆選別工場
能力 月産2,000トン
- 米国大豆選別工場
能力 月産2,000トン
- 国産大豆選別工場
能力 月産1,000トン
- 倉庫●定温倉庫 2棟 1,980㎡(600坪)
収容 2,500トン
- くん蒸倉庫 1棟 990㎡(300坪)
収容 1,200トン
- サイロ 6基
収容 5,000トン