穀物ソリューション・カンパニー

SHOWA

昭和産業

会　社　案　内

CORPORATE PROFILE



Introduction

世界の穀物を日本の食卓へ

食品メーカーとして日本一の穀物取扱量で食卓を支えます



Introduction

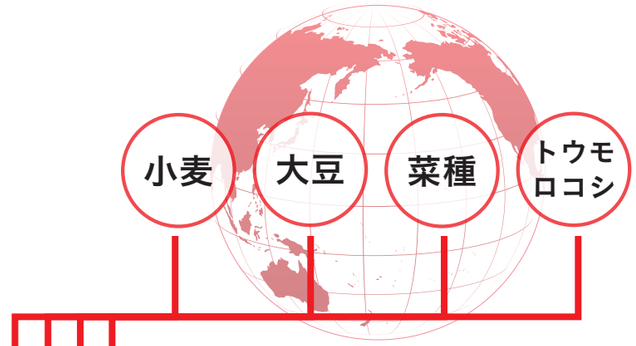
世界の穀物を日本の食卓へ

食品メーカーとして日本一の穀物取扱量で食卓を支えます

世界各国から原料を調達

昭和産業は、パナマックス級の大型穀物船をはじめ、国内外から様々な船で昭和産業の工場に運ばれる多種多量の穀物を、サイロで保管した後、数々の製品に加工し、お客様へお届けしています。食品メーカーとして穀物取扱量は日本一※を誇り、食品の安定供給にお応えすることで、日本の食卓を支えています。

※当社調べ







代表取締役社長執行役員

塚越英行

Top Message

“穀物ソリューション・カンパニー Next Stage” へ!

昭和産業は1936年の創立以来、大地の恵みである小麦、大豆、菜種、トウモロコシなどの穀物を、小麦粉、プレミックス、植物油、糖化製品、配合飼料などに加工し、皆様の食卓へお届けする事業に取り組んできました。「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」というグループ経営理念のもと、原料の調達から生産、研究開発、販売など、当社独自のビジネスモデルによるシナジー効果を生かし、「穀物ソリューション・カンパニー」として、食の安全・安心、安定供給といったあらゆる食の課題と向き合い、解決に努めてまいりました。

2017年、昭和産業グループは、さらなる発展のため、創立90周年にあたる2025年度のありたい姿（長期ビジョン）「SHOWA Next Stage for 2025」を策定しました。長期ビジョンの展開の方向は、「基盤事業の強化」、「事業領域の拡大」、「環境負荷の低減」、「プラットフォームの再構築」、「ステークホルダーエンゲージメントの強化」の5つです。長期ビジョンの実現に向けては、中期経営計画を３次にわたり展開してまいります。

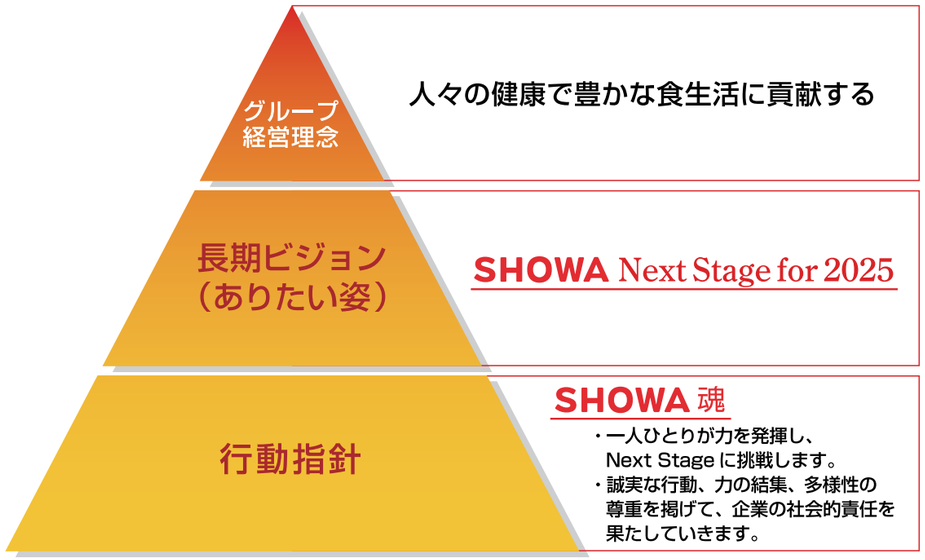
全てのステークホルダーに満足を提供する “穀物ソリューション・カンパニー　Next Stage” を目指して、私たち一人ひとりがベクトルを合わせ、社会から信頼される企業グループであり続けるために努力してまいります。今後とも、皆様のご愛顧、ご支援を心よりお願い申し上げます。

長期ビジョン「SHOWA Next Stage for 2025」

「SHOWA Next Stage for 2025」の位置付け

グループ経営理念に基づき策定し、当社90周年を迎える2025年度の当社グループのありたい姿を示すものです。

グループ経営計画体系



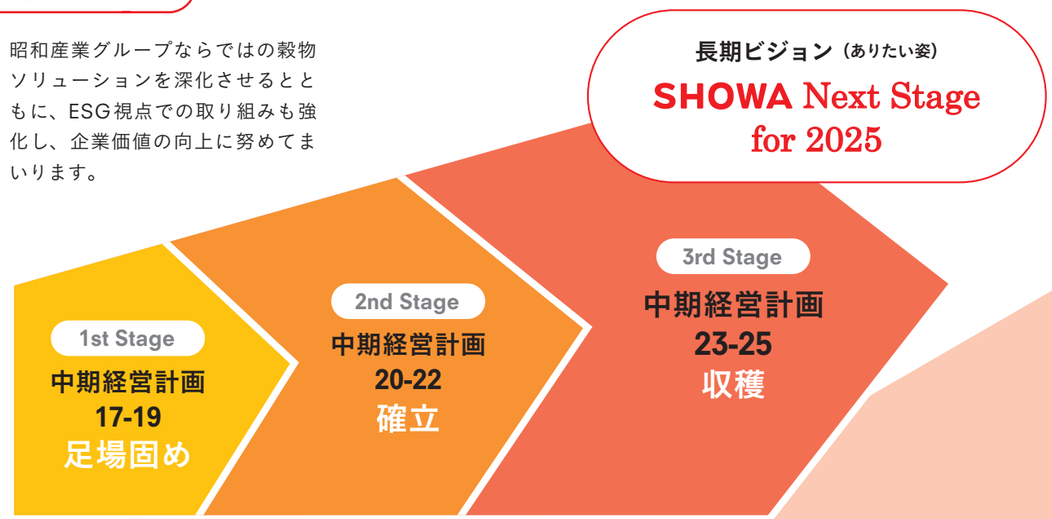
ありたい姿

全てのステークホルダーに満足を提供する
“穀物ソリューション・カンパニー Next Stage”

～幹を太くし、枝葉を広げ、世の中のためになる果実を育てる～

方針

昭和産業グループならではの穀物ソリューションを深化させるとともに、ESG視点での取り組みも強化し、企業価値の向上に努めてまいります。



多種多量の穀物を
数々の製品に加工し、
お客様にお届けします



世界各国から原料を調達

昭和産業の工場は、いずれも原料調達に有利な臨海地域に立地し、鹿島・神戸工場では、パナマックス級大型穀物船が接岸できる専用バースを保有しています。パナマックスとは「パナマ運河を通過できる最大サイズ」に由来しています。1隻に約7万トンの穀物を積載することができます。



巨大なサイロで穀物を保管

日本でも有数の規模を誇る穀物サイロを保有し、他社用穀物も保管しています。3工場合計の収容能力約36.5万トンは競技用50mプール約216杯分に相当します。



小麦

- 小麦粉 → プレミックス
- 小麦粉 → パスタ
- 小麦胚芽
- ふすま → 配合飼料へ



大豆

- 大豆油
- 脱脂大豆 → 大豆たん白
- 脱脂大豆 → 配合飼料へ



菜種

- 菜種油
- 菜種ミール → 配合飼料へ



トウモロコシ

- コーンスターチ
- グルテンミール → 配合飼料へ
- グルテンフィード → 配合飼料へ
- 各種でん粉 → 加工でん粉
- 糖化製品 → ぶどう糖
- 糖化製品 → 異性化糖
- 糖化製品 → 水あめ
- 糖化製品 → 低分解粉あめ
- 糖化製品 → イソマルトオリゴ糖

配合飼料

お客様のもとへ








多様な製品を組み合わせ
お客様のニーズに合わせて提供しています















事業紹介

幅広い事業分野が連携しながらお客様を笑顔にします

製粉　製油　糖質　飼料畜産　倉庫　不動産

製粉事業

小麦粉は食品のなかで最も用途が広く、私たちの食生活に欠かすことのできない重要な食品素材です。パン、ケーキ、麺類などの用途に合わせた各種小麦粉、ユーザーのニーズに対応したプレミックス類や、パスタを製造・販売しています。



























製油事業

大豆、菜種、トウモロコシなどを原料に、天ぷらや各種フライ用、ドレッシングなどの調味料用、様々な用途に合わせて開発した各種植物油や、食肉加工・水産加工食品に使用される大豆たん白を製造・販売しています。









糖質事業

トウモロコシを原料としたコーンスターチをはじめ、ぶどう糖や異性化糖、水あめ、低分解粉あめ、イソマルトオリゴ糖などの糖化製品および加工でん粉製品の製造・販売を行っています。これらの製品は、ビールや清涼飲料、菓子、パンなどの食品分野から工業分野まで幅広い用途に使用されています。







幅広い事業分野が連携しながら お客様を笑顔にします

製粉　製油　糖質　**飼料畜産**　倉庫　不動産



飼料事業

養鶏用、養豚用、乳牛用、肉牛用、養魚用配合飼料を販売しています。また畜産用オリゴ糖およびきのこ菌床栽培用栄養体の製造・販売を行っています。自社サイロや製粉、製油、糖質事業の副製品を有効活用しています。高品質な飼料の生産・開発、生産物の流通、経営指導など畜産ビジネスをトータルに応援しています。



倉庫事業

鹿島、神戸、船橋の3工場を合わせて合計約36.5万トンを収容できる大型サイロを備えており、鹿島、神戸の両工場にはパナマックス級大型穀物船が接岸できるバースも完備しています。いずれも優れた立地条件にあり、各工場で効率の良い輸入穀物の保管・荷役を行っています。アンローダーにより船から吸揚げされた穀物はサイロに保管され、品質を最善に管理し、自社工場と穀物原料使用メーカーへ供給しています。



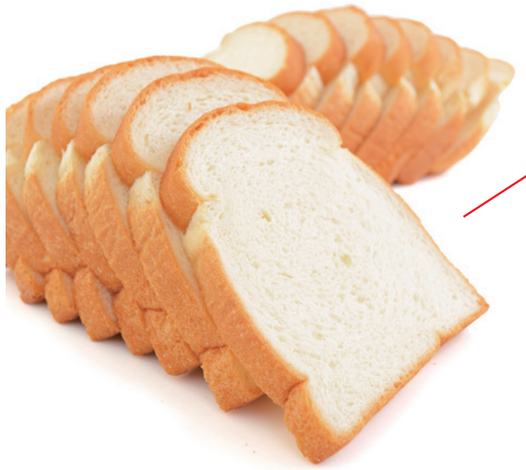
不動産事業

昭和産業グループが保有する不動産を有効活用し、事務所用・商業用ビル、物流用地、事業用地の賃貸などを行っています。東京都千代田区の本社ビル「鎌倉河岸ビル」、埼玉県上尾市のショッピングセンター「ショーサンプラザ」、千葉県市川市の商業用ビル「本八幡ビル」、神奈川県横浜市の物流用地などの不動産管理を行っています。



穀物ソリューション事例の紹介

お客様のご要望にお応えするために 各事業が協働してソリューションを 生み出しています



もっと「もちもち」、 ずっと「ふんわり」な高級食パン

「日本一の食パンを作りたい」というお客様のご要望を受け、これまでのものとは違う新たな小麦粉を開発。糖類を扱う昭和産業ならではのノウハウを活用し、より豊かな「もちもち」感が味わえ、「ふんわり」感が持続する食パンを実現しました。

時間がたっても 「まるでゆでたて」な調理麺

ゆでてから時間を置いてもおいしさが続く麺を作るため、原材料の配合をゼロから検討。お客様の製造工程まで踏み込んだ提案をしています。小麦粉だけでなく、でん粉を扱う昭和産業ならではのシナジー効果を生かして付加価値のある製品を生み出しています。





天ぷらがうまく作れない お悩み解決

「天ぷらがうまくできない。なんとかならないか」とお客様からご相談を受けました。その天ぷらの状態を確認すると、原因は油だけでなく衣にもありました。昭和産業であれば、油を分析するだけでなく天ぷらの衣に使う小麦粉やでん粉などの素材も見直すことができます。どなたでもおいしい天ぷらを作ることができるように提案しました。

研究開発

お客様のニーズに応えて食の可能性を追究します





RD&Eセンター

昭和産業グループのソリューションの技術的基盤となっているのが、Research（研究）とEngineering（生産技術）を担う技術センターと、Development（開発）を担う開発センターと、技術戦略と事業戦略を融合させることで有形・無形のイノベーションを促進するテクニカル企画推進部が集結したRD＆Eセンターです。研究―開発―生産―販売を切れ目なく繋ぎ、日々、穀物の可能性、使い方や新たな素材をサイエンスの目で探求しています。「安全、安心、安定、安価に提供する生産プロセス技術」「様々な食品の設計・調理・加工技術」「飼料設計技術」、それらを支える「分析・評価技術」「知財戦略」などのレベルアップに励んでいます。

穀物を多角的に扱う昭和産業ならではのソリューションを生み出します

研究 Research

お客様に新たな価値を提供する、昭和産業の挑戦に必要なコア技術を生み出しています。昭和産業が取り扱う多様な穀物の利用方法や機能性素材の創出やそれらの素材を工場で生産するためのプロセスの研究開発、食の安全やおいしさを担保・向上するための分析・評価技術の研究、特許や商標など知的財産の管理運用を行っています。



開発 Development

お客様とのコミュニケーションを進化・深化させ、新たな価値を持つ製品やアプリケーションを開発しています。「おいしさ提供の最前線」として、お客様のニーズに応えるだけでなく、本当にお客様が求めるものは何か？を考え抜いた提案型製品の開発、お客様への提案・技術サービスを行っています。



技術 Engineering

どんな製品でも、安全・安心で安定的に手に入るものでなければ、お客様に価値をお届けできる製品とは言えません。研究・開発の成果を、より高品質で安全かつ安定的に、さらに適正なコストで市場に供給するため、使用する原材料・資材・お客様に提供する製品の規格設計、生産設備の設計、生産技術の開発を行っています。





新たなソリューションを生み出す RD&Eセンター

2階の「調理試験エリア」、3階の「オフィスエリア」、4階の「理化学・生化学実験エリア」、いずれのフロアも様々な分野のスペシャリストたちが、お互いにコミュニケーションしやすい構造としています。

これまでになかったシナジーやコラボレーションにより、次々と新たな技術や製品を生み出し、昭和産業の未来を切り拓いていきます。

生産

様々な穀物から製造される幅広い製品をタイムリーに出荷

鹿島工場



パナマックス級の大型穀物船が接岸できるバースを備え、物流面でも大消費地の東京から約80kmの好立地にある主力工場。

所　在　地：茨城県神栖市（鹿島臨海工業地帯）
敷地面積：約390,000㎡（潮来ミックス分工場他を含む）
生産品目：小麦粉／植物油／コーンスターチ・糖化製品／大豆加工品／プレミックス
外部認証：ISO22000、ISO14001、FSSC22000（糖化工場／製油充填工場）
サイロ貯蔵能力：約207,720トン

神戸工場



神戸港の東にあり、パナマックス級の大型穀物船に対応したバースを有する西日本の製造・物流拠点。

所　在　地：兵庫県神戸市
敷地面積：約73,000㎡
生産品目：小麦粉／プレミックス／植物油
外部認証：ISO22000、ISO14001、FSSC22000（プレミックス工場／製油充填工場）
サイロ貯蔵能力：約135,000トン

船橋工場



製粉工場を中心にプレミックスやパスタ生産など小麦粉の二次加工を担う、首都圏の製造・物流拠点。敷地内にはRD&Eセンターを併設。

所　在　地：千葉県船橋市
敷地面積：約77,000㎡（RD&Eセンターを含む）
生産品目：小麦粉／プレミックス／パスタ
外部認証：ISO22000、ISO14001、FSSC22000（プレミックス工場／パスタ工場／植物油カプセル包装工場）
サイロ貯蔵能力：約22,600トン



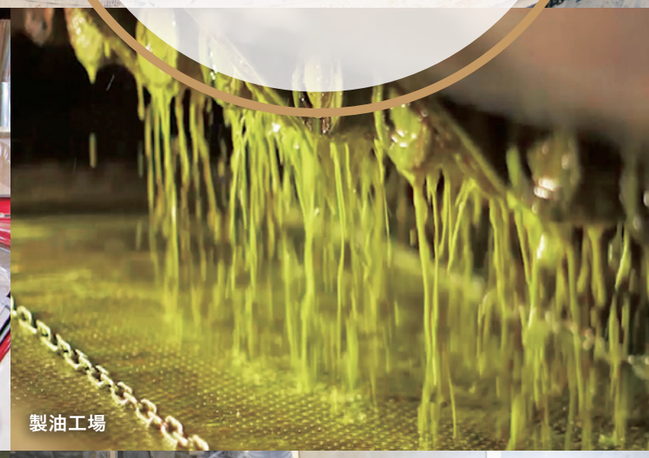
穀物船からの吸い揚げ

昭和産業の工場の特徴

主力工場である鹿島工場・神戸工場・船橋工場は、いずれも原料調達に有利な臨海地域にあり、小麦、大豆、菜種、トウモロコシといった原料から小麦粉、プレミックス、パスタ、植物油、コーンスターチ、糖化製品などの幅広い製品を生産しています。一方、物流面から見ても、3工場とも大消費地に近く、製品をタイムリーに出荷することが可能です。



製粉工場



製油工場



パスタ工場



糖化工場



お客様の声を生かして

2018年には「消費者志向自主宣言」を公表しました。昭和産業グループ全体でお客様の満足度向上に努めています。

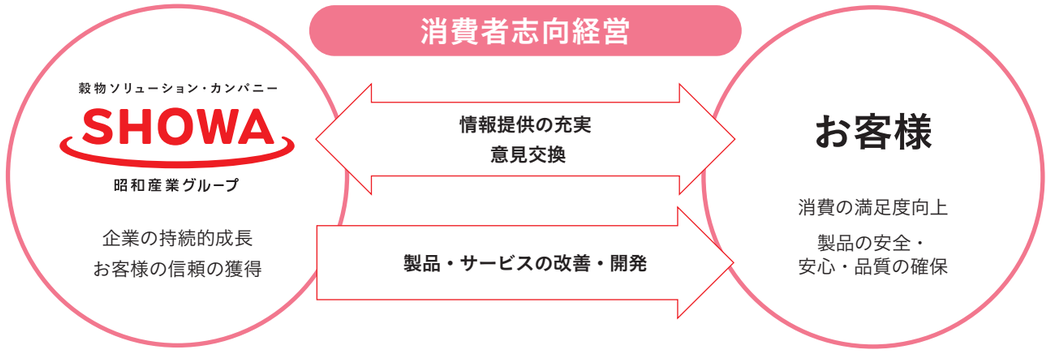
お客様相談センターを開設しており、お客様から頂くお問い合わせやお申し出にご回答するだけではなく、「なぜご連絡を下さったのか」を考慮し、お客様に寄り添った応対を心掛けています。

品質への取り組み

全てのお客様に
安全で高品質な製品をお届けします

昭和産業では原材料の調達段階から製造、出荷に至るまでの工程において「安全・安心3原則」の考えを基本とした活動を通じて、お客様に安全・安心で高品質な製品を提供します。

また、実際に製品を購入されたお客様の声に耳を傾け、次の製品開発に役立てています。



「安全・安心3原則」とは

原則① 問題のあるものを持ち込まない　原材料の調達段階

原材料の調達

原材料の調達に際しては、現地訪問および生産者とのコミュニケーションを通じて産地における生産管理状況に関する必要な情報を入手しています。また、品目ごとに事前のサンプル検査、受け入れ時の検査や年間計画に基づく定期的な検査を実施することで、納入される原材料の安全性および品質のチェックをしています。





原則② 問題のある製品を作らない　工場の製造段階

製造工程の管理

品質をコントロールし、安全でおいしい製品をつくるために、製造工程は自社で定めた基準に従って管理しています。



工程検査

製造工程の各段階において、色彩選別機、金属検出機、X線異物検出機などの各種機器によって、製品中に異物の混入や品質不良品の発生がないことをチェックしながら次の工程に送り、最終製品となります。



原則③ 問題のある製品を持ち出さない　出荷の段階

品質検査

最終製品は、理化学分析や微生物検査などを実施し規格内であることを確認してから出荷しています。また、必要に応じて、お客様がお使いになる場合を考えた加工試験なども実施しています。



物流での取り組み

お客様に安全・安心をお届けすべく、ローリー車や倉庫などの管理状況を食品安全・品質の観点から定期的に確認しています。それによって、サプライチェーン全体での品質保証の向上に努めています。



サステナビリティの取り組み

穀物ソリューション・カンパニーとして、事業を通じた社会的課題の解決により、持続可能な社会の実現と当社グループの持続的な成長を目指す、CSV戦略に基づくESG経営を推進しています。

私たちは、この持続可能な社会を実現する取り組みに努めることで、あらゆるステークホルダーからの信頼と期待を最大化することを目指します。

この取り組みを推進する際の基盤となる考え方として「昭和産業グループ CSR行動規範」を定めています。



環境への取り組み

私たちは、世界中から多種多量な穀物を輸入し、生活に欠かせない「食」を提供しています。そのため、「食」の安定供給とともに、地球環境保全は、私たちにとって使命であると考えています。グループ環境目標を定め、様々な施策に取り組んでいます。

鹿島工場では、CO_2排出量削減への取り組みとして、コージェネレーション設備の燃料転換を実施し、石炭の使用を廃止致しました。



従業員への取り組み

行動指針『SHOWA魂（だましい）』のもと、個々人が新しいことに挑戦する強い思いを持っています。この従業員の強みを最大限に発揮し、安心して働くことができる職場づくりを進めています。

また、「従業員の健康は会社の礎である」という思いのもと、「昭和産業健康宣言」を発表し、「従業員の健康ファーストの企業風土醸成（セルフケアの促進）」と「働き方改革の促進（職場環境の改善）」に取り組んでいます。

社会への取り組み

地域交流活動の一環として、フードバンクなどへの「食」の支援に取り組んでいます。食品業界では、一定のルールにより出荷期限が定められているため、そのルールにそぐわない場合は、製品の賞味期限内であっても出荷することができず、廃棄しなければなりません。このような製品をフードバンクなどへ寄贈する取り組みを進めています。

健康志向の高まりや外国人労働者の増加など、「食」を取り巻く環境は年々変化し、「食」に対するニーズも多様化しています。私たちはお客様のニーズにお応えする製品づくりに取り組んでいます。健康志向の高まりに対応して、家庭用商品として「大豆たん白」を発売しました。水で戻して手軽にひき肉の代わりに使える商品です。大豆由来の植物性たん白質（大豆ミート）は「畑の肉」といわれるほど、たん白質をはじめとした様々な栄養がバランスよく含まれている食品です。



※詳細はコーポレートサイトをご参照ください　https://www.showa-sangyo.co.jp/csr/

会社概要

商号：昭和産業株式会社
設立：1936年（昭和11年）2月18日
資本金：14,293百万円
上場：東証プライム
代表者：代表取締役社長執行役員　塚越 英行

主なグループ会社（2023年6月30日現在）

連結子会社

- 昭産商事株式会社
- 奥本製粉株式会社
- ボーソー油脂株式会社
- 敷島スターチ株式会社
- サンエイ糖化株式会社
- 九州昭和産業株式会社
- 木田製粉株式会社
- 株式会社内外製粉
- セントラル製粉株式会社
- 株式会社スウィングベーカリー
- グランソールベーカリー株式会社
- ガーデンベーカリー株式会社
- タワーベーカリー株式会社
- 長岡油糧株式会社
- クミアイ油脂株式会社
- ムサシ油脂株式会社
- 南日本コメ油株式会社
- 東京油脂工業株式会社
- 昭和冷凍食品株式会社
- 昭和鶏卵株式会社
- 昭産開発株式会社
- 株式会社ショウレイ
- 株式会社オーバン
- 株式会社昭産ビジネスサービス
- 昭産運輸株式会社
- スターベーカリー株式会社

非連結子会社

- 岡田運送株式会社
- 昭和産業ベトナム社
  Showa Sangyo Vietnam Co., Ltd.

持分法適用会社

- 名古屋埠頭サイロ株式会社
- 國成麵粉股份有限公司
  Kouchan Mill Co., Ltd.
- 辻製油株式会社
- 中一食品股份有限公司
  Z.Y. Food Company Limited.
- 志布志サイロ株式会社
- 鹿島サイロ株式会社
- 新日本化学工業株式会社

昭和産業の歩み

1936（昭和11年）
「昭和産業株式会社」設立。
「農産報国」を旗印に、肥料、小麦粉、食用油の製造販売を目的として設立

1937（昭和12年）
飼料、あめの製造を開始

1938（昭和13年）
「日本加里工業株式会社」「日本肥料株式会社」「昭和製粉株式会社」を吸収合併

1949（昭和24年）
東京証券取引市場に上場

1950（昭和25年）
本店を東京都千代田区神田鎌倉町5（現在地）に移転

1957（昭和32年）
家庭用「昭和のホットケーキの素」発売

1960（昭和35年）
ロサンゼルスで家庭用天ぷら粉「SHOWA TEMPURA BATTER MIX」発売

1961（昭和36年）
日本で初めての天ぷら粉「昭和即席天ぷら粉」発売

1965（昭和40年）
船橋工場 船橋駅前から現在地に移転し船橋コンビナート完成

1966（昭和41年）
総合研究所（現：基盤技術研究所）開設

1967（昭和42年）
神戸工場竣工

1974（昭和49年）
鹿島工場竣工

1991（平成3年）
食品開発センター（現：商品開発研究所）開設

1992（平成4年）
イソマルトオリゴ糖、特定保健用食品の素材として承認

2003（平成15年）
中国に合弁会社「大成昭和食品（天津）有限公司」設立

2011（平成23年）
業界初の電子レンジ調理用から揚げ粉「レンジでチンするから揚げ粉」発売

2014（平成26年）
企業ブランドメッセージ「穀物ソリューション・カンパニー」発表

2016（平成28年）
RD&Eセンター開設

2017（平成29年）
長期ビジョン策定

2022（令和4年）
船橋プレミックス第2工場竣工



穀物ソリューション・カンパニー

SHOWA

昭和産業

昭和産業株式会社

〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1

TEL 03-3257-2011(代)

https://www.showa-sangyo.co.jp/

2023.12