



時代を見据え高技術で食品中間原料を提案

花太刀食品工業株式会社 奈良県磯城郡田原本町

花太刀食品工業株式会社は、製菓・製パン業界向けのジャムやクリーム、ペーストを始め、飲料メーカー向けジュース原材料等、様々な食品業界に向けて業務用中間原料を供給している。

他社にはまねのできない高熱殺菌技術や酵素処理ペースト化技術で、多くのヒット商品に貢献するが、「取引先で自社原材料を使ったヒット商品が出ればうれしい。しかし、決して自社の名前は出ることのない地味な会社です」という社長の言葉には、数々のヒット商品開発に貢献してきた自社の技術力・開発力に対する自負がうかがえる。まさに、隠れたエクセレントカンパニーである。

会社概要



会社名：花太刀食品工業株式会社
所在地：奈良県磯城郡田原本町千代 607-3
電話：0744-33-2375
FAX：0744-33-6113
設立：1948（昭和23）年12月
代表者：代表取締役 長塚 洋二郎
資本金：3,000万円
従業員：50名
事業内容：製菓・製パン用原材料、野菜ペースト食材、その他業務用食材の開発・製造
URL：<http://hanatachi.jp/>



同社本社社屋

業務用食品中間原料の総合メーカーへ

花太刀食品工業株式会社は、1948（昭和23）年に大阪市内でイチゴジャムなどの食品メーカーとして設立された。当時、加工用イチゴの栽培農家が奈良県の田原本町周辺に集まっていたが、道路事情が今ほどよくない時代であり、大阪へ新鮮なまま輸送して加工することが難しかった。そのため、早くから田原本町内に工場を持っており、1976（昭和51）年には工場・事務所も同町内に移転、その後、現本社ビルも取得し2006（平成18）年に登記上でも奈良の企業となった。

積極的な技術開発により製品の多様化も進み、各種ジャムの他、カスタードやマロンなどのクリーム、製パン・製菓用の小麦粉の生地であるフラワーペーストやチョコレートコーティング剤、さらに、アイスクリームの素材、また、珍しいところでは調理済み米飯やめん類のほぐし剤等々の業務用食品中間原料の総合メーカーとなった。

有名ブランド食品やコンビニ等のプライベートブランド食品の基幹原材料として使用され、今や、「花太刀食品工業」の名前は知らなくても、消費者誰もが、日ごろから、あるいは一度は同社の製品を口にしている。

他社を凌駕する技術力・開発力と提案力

近年、消費生活の成熟化・多様化に伴いロングヒットの食品はなかなか出なくなっている。ICT（情報通信技術）の発達により、店頭における販売動向が即座に把握される現在、場合によれば数か月も持たずに販売が打ち切られる商品もある。

そのため、製パン・製菓業界、コンビニチェーン等では常に消費者ニーズに即応した新商品づくりに取り組んでおり、中間原料メーカーである同



独自のノウハウ・技術で構築された安全管理の徹底と高い技術力を生かす生産ライン（上）とペースト化のタンク（下）

社の技術が頼りにされる場合も多く、営業の人材には、消費者ニーズを先取りした技術提案を行い、また、取引先の問題解決の能力を持つ技術に詳しい人材を配置している。

そして、それを裏打ちするのが、近代的な生産ラインと技術力である。同社では、他社に先駆けて先進的な設備を導入してきたが、「それだけでは、2、3年はものにならない」と長塚社長は語る。高度な衛生管理と高い製品開発力やノウハウを生かすことができる製造ラインの構築には、やはりそのための自社独自の設計を要するという。

また、大きく分けて次のような分野で、同社は長い間にわたり製造技術を培ってきた。

①高熱殺菌技術：高温の蒸気を直接ペーストに吹きかける直接殺菌技術により 140℃の高熱殺菌を可能とし、一般的な 120℃による間接殺菌とは比較にならない殺菌力を持つ。

そのため、アイスクリームやゼリーなどの熱殺菌を行えない食品にも対応が可能である。

②乳化技術：パンや焼き菓子などに使用しても空洞が開かない耐熱性のクリーム、あるいは反対に冷凍耐性を備えたクリームなど、様々な製造工程に耐える高度な乳化技術である。

③濃縮技術：水分を嫌う焼き菓子やチョコレート菓子類等のセンターに入れても変質しないペー

ストやジャムの濃縮技術。またこれは、野菜や果物、さらには薬草を濃縮することにより、フルーツソースや機能性サプリメントの原料生産にもつながる。

到底まねのできない酵素処理ペースト化技術

同社の技術力で他社を圧倒するのが、長塚社長が学生時代から興味を持ち研究していた酵素利用による野菜・果物のペースト化技術で、20年ほど前によく商品化にこぎつけた。特許は技術の公開が前提となるためあえてとっていない。まねしようとしても到底まねのできない技術である。

裏ごしやすり潰しではなく、酵素により野菜や果物の繊維分を細胞単位で分解するもので、栄養分や彩り、フレーバーを残しながら、きめの細かいなめらかなペーストに加工する。

数種類から 10 種類の酵素の組み合わせにより、ほとんどの野菜や果物のペースト化が可能である。アイスクリームやプリンに練り込むカボチャやサツマイモのペースト、野菜飲料や野菜スープ向けの野菜ペースト、また、天然着色料としても使用され、用途はますます広がりつつある。

次の時代を見据えて

時代のニーズを常に捉え、先取りしてきた同社が、将来に向けて取り組むのが、地域特産食材のペースト化による新しい特産食品や料理の開発の支援である。

また、形が悪い、小さい、熟し過ぎ等々の理由で流通に乗らない農産物は価値があっても廃棄されるケースが多いが、ここでも、新しい食材の開発に向けて同社の技術力に期待がかかっている。

つまり奈良の地域食材を使用した農業の 6 次産業化への貢献も次のテーマとして始まっている。

さらに、日本が人口減少時代に入った現在、将来的な海外への事業展開も視野に入ってきており、同社の将来展望はますます広がりつつある。

(山城 満、前田 徹)