

# 日本食品製造合資会社

北海道札幌市

## 厳選素材を活かした安全安心な高い商品力 地元素材の活用および雇用創出による地域貢献

1918年に設立。創業者が北海道の食品製造業の近代化のため国等の支援を受けて視察し、米国や欧州の先端的な食品加工技術を導入。日本で初めてコーンフレークやオートミールを製造した国内で最も歴史ある朝食シリアル製造事業者。北海道の立地を活かした商品開発・製造に取り組み、国内唯一の有機JAS認定シリアル工場を有する。オート麦を素材とするオートミール製造では国内シェアトップ企業。現在もその先進的なベンチャー・スピリッツを受け継ぎ、他にはない穀類や野菜類加工品を開発し、日本の食生活向上に貢献している。

|        |   |      |       |
|--------|---|------|-------|
| 所在地    | 北海道札幌市西区八軒一条西1丁目2番10号   | 設立   | 1918年 |
| 電話/FAX | 011-611-0224 / 011-611-2225   | 資本金  | 480万円 |
| URL    | <a href="http://www.nihonshokuhin.co.jp/">http://www.nihonshokuhin.co.jp/</a> | 従業員数 | 100人  |
| 代表者    | 代表社員 戸部 謙ルイス  |      |       |



### 国産・北海道産の厳選素材を使用した持続的農業の推進

同社は北海道の農作物を加工・貯蔵・流通させ、農業と産業の発展を目的として設立。現在も国産や北海道産の原材料を積極的に使用。持続的農業を推進するために契約農家に低農薬・低化学肥料の原材料の使用を推進している。環境改善や持続的農業の推進のため、オーガニック食品の普及にも取り組んでおり、シリアル工場は日本で唯一の有機JAS認定工場となっている。また、廃校となった小学校を改装してオートミール専用工場として活用。近隣市町村から工場従事者を採用し、地元雇用にも貢献している。



国産・北海道産原料の商品

### 国際的な認証等の取得による安全安心な食品製造と高いブランド力

有機JAS 認証やハラール認証といった規格認証を国内朝食シリアルメーカーで唯一取得。さらに、食品安全マネジメントシステムFSSC22000も取得。国際基準の食品安全管理のもと、国や宗教にとらわれず幅広い人々が安心して食べられる商品を開発している。創設者が会社や製品、取引関係、社員一同が紳士たるべしとの理想・信条を込めて、「ジェントルマン・ブランド」を商標化。公正かつ誠意を持った対応により、消費者、取引先、地域関係者との長期的信頼関係を構築し高いブランド力を有する。



Nisshokui's

ジェントルマン・ブランド

### 新型コロナウイルスを契機とした需要の創出と販路開拓

新型コロナウイルスによる「巣ごもり需要」の急増と、ヘルシーで手軽に摂取できることから、朝食シリアルの注文が増加。工場の生産能力を上回る注文を全国から受けて、一時的に欠品や納期遅延が発生。これを製造ラインの効率化など全社一丸で乗り越え、消費者の健康的な朝食というライフラインを維持した。オートミールに豊富に含まれる食物繊維は、腸内環境を改善し腸内の善玉菌を増やす効果が認められている。健康増進意識が高まるなか、日本人に合わせた利用方法を提案し、オートミールの定着化と日本人の健康維持・増進の推進に取り組んでいる。



ヘルシーで健康的な朝食シリアル