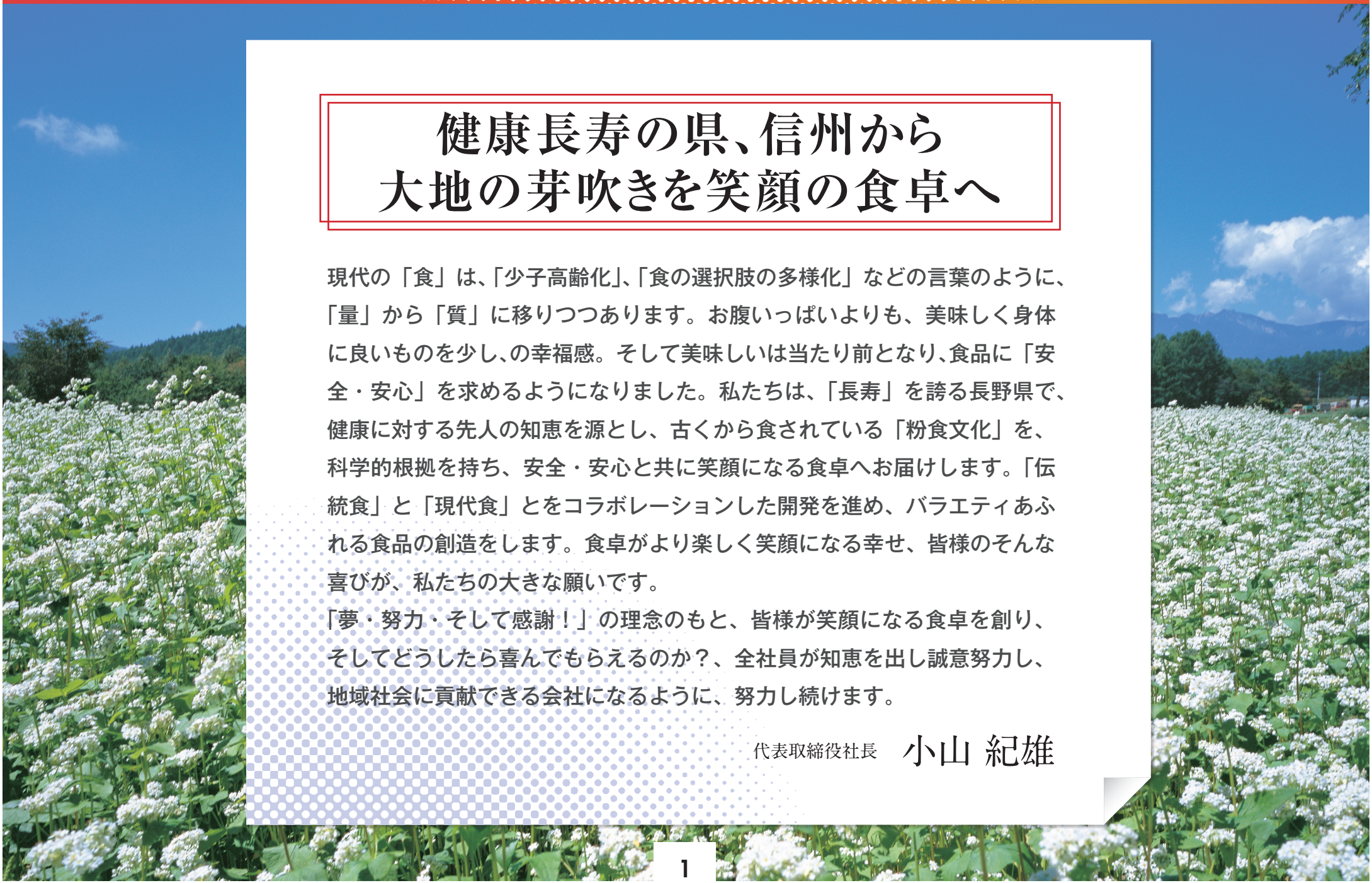
にっこく

大地の芽吹きを笑顔の食卓へ



日穀製粉株式会社

会社案内 2023



健康長寿の県、信州から
大地の芽吹きを笑顔の食卓へ

現代の「食」は、「少子高齢化」、「食の選択肢の多様化」などの言葉のように、「量」から「質」に移りつつあります。お腹いっぱいよりも、美味しく身体に良いものを少し、の幸福感。そして美味しいは当たり前となり、食品に「安全・安心」を求めるようになりました。私たちは、「長寿」を誇る長野県で、健康に対する先人の知恵を源とし、古くから食されている「粉食文化」を、科学的根拠を持ち、安全・安心と共に笑顔になる食卓へお届けします。「伝統食」と「現代食」とをコラボレーションした開発を進め、バラエティあふれる食品の創造をします。食卓がより楽しく笑顔になる幸せ、皆様のそんな喜びが、私たちの大きな願いです。

「夢・努力・そして感謝！」の理念のもと、皆様が笑顔になる食卓を創り、そしてどうしたら喜んでもらえるのか？、全社員が知恵を出し誠意努力し、地域社会に貢献できる会社になるように、努力し続けます。

代表取締役社長　小山 紀雄

グループ理念

夢･努力･そして感謝！

日穀製粉グループの全社員が「自己実現」のための「夢」を持ち、実現に向かい怠ることの無い「努力」を続け、そしてまわりの人々によって活かされていることに「感謝」の心を持つこと。信州の地で、地域の皆様と共に協力し合い地域発展に貢献し、社員一人ひとりが幸せを感じることが出来るように、われわれは「夢・努力・そして感謝！」を理念として企業活動を展開してゆきます。

にっこくがめざすもの

価値の創作

にっこくがめざすものは「価値の創作」です。お客様の真の要求を見極め、お応えするために「新商品の創造・開発」と「新しい食のシーンの提案」をし続けます。

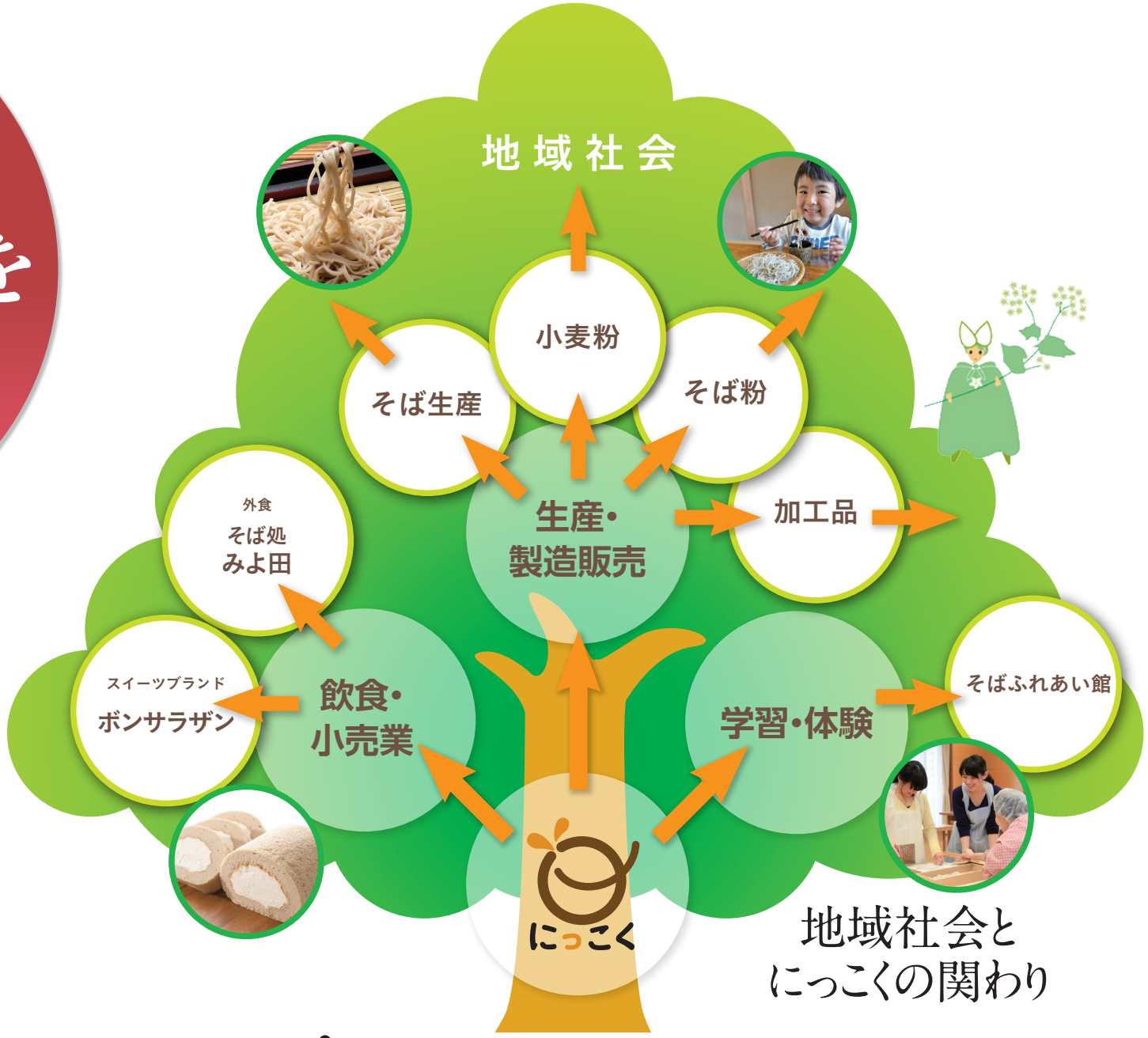
消費者の皆様からの食の要望の多様化に応えるべく、伝統食品を礎にあらゆる可能性にチャレンジして、夢ある価値の商品を開発すると共に、少子高齢化による「食」の場を、より楽しく美味しい笑顔が溢れる、夢ある食シーンにすることを提案してゆきます。

にっこくはこれからも、そば・小麦を原料とする多種な関連加工食品を、安全・安心と共に皆様へお届けしてまいります。

そして、営みを通じて知り合えたすべての方々に感謝し、夢を分かち合えることを願っています。

人と、地域と、つながる機会をより多彩に。

日穀製粉は日々信頼の商品づくりに力を注ぐとともに、そば粉を中心とした食の可能性を追求しています。新感覚の商品開発や、そばへの関心が高まる体験施設、直営店での風味豊かな味わいの提供など、多様な接点でお客様にそばの楽しさと美味しさをお伝えしています。



地域社会と
にっこくの関わり



大地の芽吹きを
笑顔の食卓へ

コンセプト

豊かな自然、澄んだ空気、清らかな水、爽やかな風・・・。この美しい「信州」の地から美味しい食を提供し、人に優しく、そして笑顔になる食卓をつくりだす。このブランドマークには、植物が大地から芽吹き、新しい命が誕生する力強さを表現し、そして笑顔あふれる食卓になることを願う、私たちの想いが込められています。「新商品の創造・開発」と「新しい食のシーンの提案」をお届けすると共に、商品を手にしたお客様が「安心」して購入していただける商品づくりを、品質マネジメントシステムに則ったプロセスで実現していくことが私たちに課せられた使命だと考えます。

持続可能な社会の実現を目指して

日穀製粉は、大地の恵みである「そば」を中心とした事業活動を通じて、
誰一人取り残さない持続可能な社会の実現に向けて取り組んでまいります。

Priority Issue 1 副産物の削減



・松本工場で発生する副産物の削減に取り組みます。

Priority Issue 2 そば契約栽培の推進による荒廃農地の削減



・長野県内の農家と協力し、そばの契約栽培を推進することにより荒廃農地を削減します。

Priority Issue 3 地域資源を活用した商品開発・販売の推進



・長野県産原料（そば・韃靼そば・小麦・米）を使用した新商品の開発・販売に向けて積極的に取り組みます。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



万全の品質管理で
一粒一粒に安全を追求



Quality Control ISO22000の認証取得

日穀製粉は安全で安心な商品をお客様へお届けする為に、食品安心マネジメントシステムの国際標準であるISO22000の認証を取得しております。

【認証機関】日本科学技術連盟ISO審査登録センター
【認証番号】JUSE-FS-204

※認証登録範囲については、弊社ホームページをご覧ください。

Quality Control FSSC22000の認証取得

日穀製粉のグループ会社である北海道そば製粉株式会社は、さらなる安全で安心な商品をお客様にご提供する為に、食品安全規格FSSC22000の認証を取得しております。

【認証機関】JIA-QAセンター
【認証番号】[北海道そば製粉株式会社]JS0058

※認証登録範囲については、弊社ホームページをご覧ください。

Quality Control 一貫した品質管理体制

日穀製粉では、原料から、製造、流通にいたるまでの各工程、段階での管理点を定め、管理基準を遵守するための品質管理体制を確立しています。

【分析検査・試験項目】

理化学検査、微生物検査、アレルゲン検査、色調検査、他

※製品により分析検査・試験項目の内容は異なります。

Quality Control 残留農薬ポジティブリスト制度への取り組み

残留農薬等ポジティブリスト制度に基づいた厚生労働省輸入検疫所における残留農薬検査に加え、自主検査として、そばの残留農薬検査を実施すると共に、生産地に出向き、農薬使用禁止の指導や、安全確認を実施しております。

※自主検査の検査成績書は弊社ホームページでご覧いただけます。

Quality Control トレーサビリティ体制の構築

日穀製粉では、原材料の受入れ記録、製造記録、商品出荷記録等の管理を徹底することで、トレーサビリティを確保しています。万一、商品に問題が生じた場合においても、その範囲や出荷先を特定し迅速に対応できる体制を構築しております。

環境にやさしい
企業活動を推進しています。

日穀製粉グループは、企業活動による環境への影響を認識し、エネルギー及び資源の効率的な活用及び環境保全を推進します。

1
環境保護・改善施策に協力し環境関連法規、規制、条例を遵守します。



2
廃棄物の適正管理及び減量・資源のリサイクルを推進します。



3
太陽光発電システム及びガスボイラーの導入など、省エネルギー、省資源を推進します。





素材の魅力を引き出し 新しい美味しさを提案

素材となる原料から二次加工品まで、そばや小麦など穀類に関わる研究開発に取り組み、新たな美味しさの創造に努めています。素材がもつ豊かな風味や栄養を活かしながら、時代にマッチした食の楽しみ方を提案します。

お客様の声に応える商品開発を追求。

長年にわたり蓄積した技術とノウハウをベースに、お客様の「こんな商品をつくりたい」というご要望をカタチにします。求められる商品特性やお客様ごとの生産環境に合わせて、最適なご提案を行います。





プレゼンテーションルーム



NEWS | 開発事例

グルテンフリー(GF)シリーズ

●パン用粉 ●クッキー用粉 ●お好み焼き用粉 ●天ぷら用粉

GF市場の拡大を受け、そば粉を主体とするGF商品の開発に取組みました。米粉や大豆粉など、他のGF素材に比べ、栄養価が高く、風味が強い事が特徴です。課題となった食感や加工性についても、そばの実の特定の部分のみをα化し、一定の粒度構成にする事で、改善し、商品化に至りました。そばの可能性が広がった事例です。

信州の恵みそば茶 機能性表示食品G196

長野県産韃靼そばと長野県産そばをブレンド使用したそば茶飲料です。難消化性デキストリン（食物繊維として）を配合することにより機能性表示食品に登録されました。食事の糖や脂肪の吸収を抑える機能があります。当社の開発キーワード、そば/長野県/健康/美味しさを具現化した商品です。毎日の健康維持にお役立て下さい。

「食の安全」を第一に、クリーンな生産環境づくりを推進

日穀製粉は、「食の安全」を第一に掲げ、衛生管理・品質管理を徹底しています。商品の製造現場においては、クリーンな生産環境を実現する自動化ラインの導入や、ゾーニングによる衛生度の遵守、異物混入を防ぐ厳重な管理システムなど、原料の受け入れから出荷に至る全ての工程できめ細かな対策を図っています。また、長年のノウハウに基づく独自の多品種生産体制を確立し、お客様の多様なご要望に迅速かつ柔軟にお応えしています。


軽井沢工場


松本工場


立川工場

グループ会社


株式会社しなの麺工房


北海道そば製粉株式会社

江丹別蕎麦加工株式会社

日麺蕎麦生産株式会社

合同会社湯内農場

株式会社ファームめぶき

商品ラインナップ［業務用］

そば粉

そば粉

■そば粉


信濃路


（特）万寿


万寿（雪）


千寿（雪・月）


（特）金寿


金寿
（雪・月・B）


亀寿
（雪・月）


花粉


北米（特）
金寿

■クリーンそば粉


清露
（花・雪・月・星・国産）


石臼挽きそば粉
技心（雪・月）

■粗挽きそば粉


そばの華


超粗挽きそば粉
碧寿（石臼）


超粗挽きそば粉
碧寿（葵）（石臼）

■手打ち専用そば粉


しらね葵石臼挽
（雪・月）


しらね葵


しらね葵石臼挽
（星）2kg


雪笹1号


いわかがみ
2kg


江丹別そば粉
石臼挽


江丹別そば粉
石臼挽　粗


江丹別そば粉
真空1号

■特殊そば粉


高配合用そば粉
玄人


元祖十割
そば専用粉


韃靼そば粉
富黄

そばミックス粉

■そばミックス粉


信濃路
シリーズ

小麦粉

小麦粉

（灰分/粗たん白）

■パン用粉


（特）つばさ
0.37/12.8


スプリング
0.41/13.2


ふじ
0.52/13.9


信濃大地
0.46/12.0


華梓
0.45/10.3

■菓子用粉


鮎
0.40/8.3


（B）スキー
0.51/8.4


絹笛
0.36/8.7

■麺用粉（中華麺）


天山
0.34/11.4


草笛
0.33/11.6


牛若
0.34/12.0


（中）たんぽぽ
0.34/12.1

■麺用粉（茹麺・乾麺）


めんくい
0.35/7.8


めん道楽
0.34/8.0


金力
0.42/11.1


ホームラン
0.41/9.0

■麺用粉（そばつなぎ）


紫力
0.70/13.5


水車の詩
0.52/13.7


華安曇
0.50/10.8


常念
0.39/10.8

■天ぷら粉


花ころも
25kg・10kg


ニュー花ころも
10kg

加工品

そば茶

■そば茶


国内産そば茶


そば茶


そば屋のそば茶
ティーバッグ


そば茶
ティーバッグ


業務用
国内産そばの実を
焙煎したお茶

■韃靼そば茶


国内産
韃靼そば茶


韃靼そば茶


業務用
ダッタンそば茶TB


業務用
ダッタンそばの実を
焙煎したお茶


業務用
香味そば茶

ガレットミックス粉

■ガレットミックス粉


ガレットミックス粉

そば米

■そば米


そば米

冷凍そばガレット

■冷凍そばガレット


L冷凍ガレット

商品ラインナップ［家庭用］

そば茶

■国内産そば茶


国内産そばの実を焙煎したお茶


信州の恵みそば茶（3g×10）


信州のめぶきそば茶（300g）

■そば茶


そば茶（1kg）


そば茶（300g）


ティーバッグそば茶


水出しそば茶TB


PET信州の恵みそば茶（機能性）

韃靼そば茶

■国内産韃靼そば茶


信州の恵みダッタンそば茶（3g×10）


信州のめぶきダッタンそば茶（300g）


国内産韃靼そば茶（6g×10）


醗酵焙煎韃靼そば茶（3g×30）

■韃靼そば茶


ダッタンそばの実を焙煎したお茶


韃靼そば茶TB


ダッタンそば茶（180g）

そば米

■そば米


そば米（1kg）


そば米（300g）


国産そばの実そば米

パスタ

■そばパスタ


おそばのパスタタリアテッレ


おそばのパスタペンネ


信州そば粉入りパスタタリアテッレ


信州そば粉入りパスタカッペリーニ


信州そば粉入りパスタスパゲッティ


グルテンフリー信州そばペンネ

■小麦パスタ


長野県産小麦のスパゲティ


長野県産小麦のペンネ

■玄米パスタ


長野県産玄米のパスタフジッリ

ガレット

■ガレットミックス粉


ボンサラザンガレットミックス粉

家庭用粉

■小麦粉


ホームラン 2kg・1kg


国内産おいしい強力粉


国内産おいしい薄力粉


長野県産の小麦粉


日穀 地粉（中力粉）

■すいとん粉


おいしいすいとん（900g）


おいしいすいとん（400g）

■天ぷら粉


花ころも 2kg・700g


花ころもライト

■お好み焼き粉・たこ焼き粉


お好み焼き粉


たこ焼き粉

■ホットケーキミックス


もっちもちホットケーキミックス

■そば粉・そばプレミックス粉


長野県産そば使用石臼挽そば粉


そば粉で作るパンケーキミックス


そばでGABA習慣レンジで簡単そばがき


グルテンフリーお好み焼き粉


グルテンフリー天ぷら粉


グルテンフリークッキーミックス


グルテンフリーパン用ミックス粉

乾　麺

■乾そば


善光寺門前信州そば


日穀とろろそば


千寿信州そば


秘蔵七割そば


秘蔵そば

生そば

■生そば


信州八割なまそばセット（NS-N）

即席めん

■即席めん


レンジで3分善光寺門前信州そば

＝通信販売専用商品です。

こだわりのそば粉を豊富に揃えています。

日穀製粉はそばの本場信州から優良なそば粉をお届けします。最新の設備と技術、そして徹底した管理システムでさまざまなニーズに応える、安全で安心な日穀製粉のそば粉をどうぞご愛用ください。



業務用商品
- そば粉
- そばミックス粉
- 手打ち専用そば粉
- クリーンそば粉
- 粗挽きそば粉
- 特殊そば粉

家庭用商品
- そば粉

そば粉ピックアップ商品



そば粉 信濃路

厳選した玄そばを使用した、色調に優れ、上品な味わいのそば粉です。



韃靼そば粉 富黄

独特の風味、色調を有する韃靼そば粉です。弊社特許製法により韃靼そばに豊富に含まれるルチンを効率よく摂取することができます。



クリーンそば粉 清露

弊社独自の特殊技術により滅菌処理したそば粉で、風味、色調に優れ、変色が少なく保存性を向上させることができます。



手打ち専用そば粉　しらね葵

厳選された国内産原料を使用した味・風味に優れた手打ち専用そば粉です。手打ちの味わいと打ちやすさをお試しください。石臼挽きもご用意しております。



そばミックス粉　信濃路シリーズ

お客様のご要望に合わせて、生そばから乾そばまで用途別に各種配合を行います。正確な配合によりお客様の負担を軽減します。



高品質の小麦粉で美味しさの幅を広げます。

パンやケーキ、菓子、めん類、天ぷらなどの材料として、日穀製粉は徹底した管理システムでさまざまなニーズに応える、安全で安心な高品質の小麦粉を提供しております。



小麦粉ピックアップ商品



パン用粉　特つばさ

麩量多く、製パン適性に優れた高級パン用粉です。



薄力（菓子用粉）　絹笛

国内産小麦を使用した薄力粉です。ケーキ等菓子の他、天ぷらや皮類にもどうぞ。



中華麺用粉　牛若

食感、色相に優れた弊社を代表する高級中華麺用粉です。



麺用粉 めんくい

優れた色沢と茹でのびの遅い、弾力性に富んだ麺用粉です。



そばつなぎ粉　華安曇

長野県産小麦100%使用のそばつなぎ粉です。



高品質の小麦粉で美味しさの幅を広げます。

長野県産をはじめとする厳選・吟味されたこだわりの原料でつくり上げた、地域色豊かな小麦食品をお届けします。





小麦食品ピックアップ商品



長野県産の小麦粉（中力小麦粉）



肥沃な土壌ではぐくまれた長野県産小麦を特に厳選して製粉した小麦粉です。地粉本来のおいしさを十分にお楽しみいただけます。

おいしいシリーズ　おいしいすいとん



すいとんは一度にたくさんの食材が食べられるバランスの良い料理です。おいしいすいとんは、素朴な味わいの中になめらかさともちもち感をプラスした新感覚のすいとん専用粉です。うどんにもどうぞ。

天ぷら粉　花ころも・花ころもライト



厳選した原料を使用してつくり上げた簡単コツいらずの天ぷら専用粉です。どなたでもおいしい天ぷらを手軽にお楽しみいただけます。

お好み焼き粉・たこ焼き粉



添加物の使用を極力抑えたこだわり素材の専用粉です。小麦粉は長野県産100%。ふんわりした食感に仕上げるために、厳選した国内産山芋を使用しています。

さまざまな「そば」のかたちを提案します。

そばには、ルチンをはじめ、ビタミンB_1、E、銅、マグネシウムなど、私たちの健康に欠かせないビタミン・ミネラル・アミノ酸等を豊富に含みます。栄養も味わいも豊かなそばの魅力を色々なかたちでお届けします。



業務用商品

- そば茶
- 韃靼そば茶
- 香味そば茶
- そばパスタ
- ガレットミックス粉
- そば米
- 冷凍そばガレット

家庭用商品

- そば茶
- 韃靼そば茶
- そば米
- そばパスタ
- ガレットミックス粉
- 乾そば
- 生そば

そば食品ピックアップ商品



そば茶



そば茶は「そばの実」を焙煎した香ばしいまろやかな風味の穀物茶です。ノンカフェイン・ノンカロリーのですので、お子様からお年寄りまで皆様にお楽しみいただけます。

韃靼そば茶



韃靼そば茶は「ダッタンそばの実」を焙煎した香ばしくすっきりとした風味の穀物茶です。

乾そば・生そば



豊かな自然に恵まれた、そば処信州で丹念に作り上げた信州そばを、乾そば・生そばでお楽しみください。

ガレットミックス粉



「生地作り」の課題を解決し、「簡単に作れる」をコンセプトにしたガレットミックス粉を開発しました。寝かしの工程を無くし、表面はカリッと、中はモッチリとしたガレットを作ることができます。

そば米



そば米は、なめらかでプチプチとした食感が特長です。くせがなくさっぱりとした味なので、和風、洋風問わず工夫次第で様々なお料理にお使いいただけます。

関連事業

多角的な活動を通して、
地域の皆さまにそばの魅力を伝えています。

「和」のそばと「洋」の技法のコラボレーション

和の食材のそばを洋風にアレンジした、新感覚の美味しさが誕生しました。おそばでなければ出せない味と香りを大切に、新しいそばの魅力を引き出したスイーツをご提案しています。

そばスイーツ専門店 ボンサラザン

Bon Sarrasin

おそばでなくては　出せない味がある
おそばでなければ　出せない香りがある
「和」の食材　そばと
「洋」とのコラボレーション
ボンサラザン　ここに完成

※ボンサラザンとはフランス語で"美味しいそば"を意味します。

今までにないそばの魅力を、一つひとつ手作りでお届けします。



ぼんさらざんろーる

なめらかで深みが際立つ濃厚な「そば茶クリーム」は他にはない美味しさ。そば粉100%のふんわり生地でたっぷりと包み込みました。



そば茶の贅沢チーズケーキ

長野県産のそば粉に特製のそば茶クリームをブレンドして焼き上げたとろっと濃厚なチーズケーキです。



焼き菓子アソート3種

形も食感も、風味も味わいも、個性豊かな焼き菓子たち。「サブレ·ガレットブルトンヌ·ダックワーズ」の3種類を詰め合わせにしました。

味わいも雰囲気も趣深い信州のそば処

いたずらに流行を追うことはなく、さりとて伝統に縛られず、あくまでもさりげない空間に心を緩やかにとき放つ。ご用意いたしますのは、饒舌なる時の細やかなる流れを心ゆくまで味わえる手触りの良い空間。ごゆるりとお寛ぎくださいませ。

食楽彩々 そば処 みよ田



住所 長野県長野市南千歳1丁目22番地6 MIDORI長野 3F
電話 026-227-9161
営業時間 11:00~22:00（21:30ラストオーダー）
※ランチタイム 11:00~15:00
定休日 不定休
HP https://www.nikkoku.co.jp/miyota/



そばがもっと好きになる食と文化の発信地



そばふれあい館は、そば打ちやガレット焼きなどを通して、そばとふれあえる体験スペースです。専任スタッフが親切に手ほどきしますので、大人はもちろん、お子様連れのご家族もみんなで"つくる楽しさ"を感じていただけます。



ガレット焼き体験

ご家庭でも気軽に作れる！フランス・ブルターニュ地方の郷土料理「ガレット」の焼き方を体験できます。

そば打ち体験

日本の伝統食である「手打ちそば」のつくり方を伝授します。打ったおそばはお持ち帰りいただけます。





たこ焼き体験

長野県産の小麦粉を使った専用粉で、外側はカリッと中はふんわりとした「たこ焼き」が出来上がります。



そばふれあい館

住所 長野県松本市南松本2-6-52（日穀製粉 松本工場内）
電話 0263-25-2022
開館時間 午前9時30分～午後4時30分
※予約制となりますので前々日までにお電話にてご予約ください。
入館料 無料（体験は有料です。詳しくはお問い合わせください。）
休館日 土曜日・日曜日・祝日および年末年始ほか

そば打ちを体験してみたいと思ったら、そばふれあい館で!
初めての方でもおそばがつながります。



会社概要

- ●会社概要
- ●事業所・グループ会社のご案内
- ●沿革

日穀製粉株式会社

会社概要

社　　名	日穀製粉株式会社　Nikkoku Seifun Co.Ltd.
創　　業	昭和20年10月6日
資　本　金	4億8,000万円
代表取締役社長	小山 紀雄
本社所在地	長野県長野市南千歳一丁目16番地2
事業内容	・そば粉、そばミックス粉、小麦粉、米粉の製造および販売 ・そば、小麦を原料とする食品の製造および販売 ・長野県産そばの農産物検査 ・倉庫業(営業倉庫、サイロ) ・外食事業(そば店)

シンボルマークの意味

蕎麦の五瓣(ごべん)の花があります。
「五」には五穀というもう1つの意味が潜んでいます。(ダブルミーニング)
そして、潜在する円を中心として五瓣は回転しはじめます。
つまり、にっこくの製粉事業活動です。
右上方部の空白分が運動感(ダイナミズム)と開放感を喚起し、にっこくのさらなる発展を暗示しています。

コーポレートカラー

ブルーに対する簡明なイメージは、水であり、空であり、それは地球です。
つきつめていえば、生命の根源です。
また、ブルーのもつ清潔感清新さ、潑剌さ、さらに冷静、リラクゼーション等のイメージもあわせ持っています。

事業所案内



本社

〒380-0823
長野県長野市南千歳一丁目16番地2
TEL. 026-228-4158(代表)　FAX. 026-228-4952
<通販部>
TEL. 026-228-4157　FAX. 026-228-4952



長野営業所/風間工場

〒381-0023
長野県長野市大字風間2034番地
<長野営業所>
TEL. 026-221-1157　FAX. 026-221-3764
<風間工場>
TEL. 026-221-8756　FAX. 026-222-5018



受注センター/大豆島工場

〒381-0022
長野県長野市大字大豆島3803番地
<受注センター>
TEL. 026-251-1157　FAX. 026-251-1160



松本工場/業務本部/営業本部/開発本部/品質保証本部

〒390-0832
長野県松本市南松本2-6-52
<松本工場>
TEL. 0263-25-6360(代表)　FAX. 0263-27-3882
<業務本部>
TEL. 0263-87-5741　FAX. 0263-87-5742
<営業本部>
TEL. 0263-88-5741　FAX. 0263-87-5742
<開発本部>
TEL. 0263-28-2595　FAX. 0263-27-5781
<品質保証本部>
TEL. 0263-25-1157　FAX. 0263-27-3882



軽井沢工場

〒389-0207
長野県北佐久郡御代田町大字馬瀬口1411番地17
TEL. 0267-32-1333　FAX. 0267-32-1330



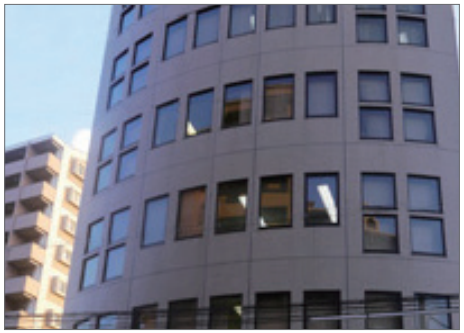
立川工場

〒190-0033
東京都立川市一番町4-63-5
TEL. 042-520-8853　FAX. 042-531-4426



東京営業所

〒161-0031
東京都新宿区西落合4-3-15
TEL. 03-5983-4157　FAX. 03-3951-3366



大阪営業所

〒564-0062
大阪府吹田市垂水町3-27-27
第2江坂三昌ビル5F
TEL. 06-6385-4157　FAX. 06-6821-0259

グループ会社のご案内

事業所案内



株式会社しなの麺工房

〒381-0022
長野県長野市大字大豆島3803番地
TEL. 026-222-3151　FAX. 026-222-3358
事業内容　生そば、冷凍生そば製造



つばさ運輸株式会社

〒390-0832
長野県松本市南松本2-6-52
TEL. 0263-28-0763　FAX. 0263-28-1095
事業内容　運送業



株式会社やまびこ

〒190-0033
東京都立川市一番町4-63-5
TEL. 042-560-8921　FAX. 042-531-4426
事業内容　そば粉の販売



北海道そば製粉株式会社

〒059-1362
北海道苫小牧市字柏原32番地の6
TEL. 0144-53-4157　FAX. 0144-53-5533
事業内容　そば粉の製造



江丹別蕎麦加工株式会社

〒071-1173
北海道旭川市江丹別町中央176
TEL. 0166-73-2018　FAX. 0166-73-2029
事業内容　そば粉の製造



日麺蕎麦生産株式会社

〒071-1173
北海道旭川市江丹別町中央176
TEL. 0166-73-2018　FAX. 0166-73-2029
事業内容　そばの生産



合同会社湯内農場

〒074-0146
北海道深川市湯内2533番地
TEL. 0164-34-5592
事業内容　そばの生産



農業経営改善計画認定
株式会社 ファームめぶき

〒399-7501
長野県東筑摩郡筑北村西条4283-1
筑北村商工会本城会館2F
TEL/FAX. 0263-66-3700
事業内容　そばの生産

沿革

1945

- 昭和20年　長野市に長野精麦所として創業
- 昭和24年　長野精穀(株)に社名変更、小麦製粉業開始
- 昭和26年　日信精穀(株)に社名変更、倉庫営業開始
- 昭和35年　松本小麦製粉工場新設、鉄筋5階建ニューマ方式
  東京営業所開設
- 昭和41年　日穀製粉(株)に社名変更
- 昭和44年　松本そば製粉工場新設
- 昭和45年　松本工場内に乾麺工場新設
- 昭和48年　松本営業所開設

1980

- 昭和53年　「そば茶」発売(製法特許)
  本社ビル新築(長野駅前)
- 昭和57年　長野工場小麦製粉部門を松本工場へ集約
- 昭和58年　長野工場移転(風間)、乾麺工場新設
- 平成元年　第32回長野県信州そば品評会
  農林水産大臣賞受賞「戸隠の里」

1990

- 平成2年　「クリーン滅菌そば粉」開発(製法特許)
- 平成4年　(株)しなの麺工房設立(長野市/喜多方市)
- 平成5年　松本乾麺部門を長野工場へ集約
  増資　資本金4億8,000万円
  つばさ運輸(株)設立(松本市)
- 平成6年　松本クリーンシステムそば製粉工場新設
  第37回長野県信州そば品評会
  農林水産大臣賞受賞「戸隠の里」
- 平成7年　(株)やまびこ設立(東京都立川市)
  第38回長野県信州そば品評会
  農林水産大臣賞受賞「信州そば(とろろ入り)」
- 平成8年　大阪営業所開設
  そばきり みよ田　長野店開店
  「ダッタンそば茶」発売(製法特許)
- 平成9年　「ダッタンそば粉」発売(製法特許)
- 平成10年　第41回長野県信州そば品評会
  農林水産大臣賞受賞「特選　戸隠の里」

2000

- 平成13年　松本クリーンシステムそば製粉工場
  国際品質基準「ISO9002」取得
- 平成14年　食品産業振興発展寄与で農林水産大臣賞受賞
- 平成15年　そばふれあい館オープン(松本工場内)

2005

- 平成17年　松本新ミックス工場　新設
  長野工場　国際品質基準「ISO9001」認証取得
- 平成20年　軽井沢そば茶工場新設

2010

- 平成21年　軽井沢工場　国際品質基準「ISO9001」認証取得
- 平成23年　長野パスタ工場新設
- 平成24年　長野工場　(株)しなの麺工房へ統合
  受注センター開設
  にっこくブランドマーク制定
  (株)しなの麺工房　第55回長野県信州そば品評会
  農林水産大臣賞受賞「善光寺門前信州そば」
- 平成25年　ボンサラザン　そばスイーツ製造販売開始
  信州ガレット振興会設立
  (株)しなの麺工房　第56回長野県信州そば品評会
  農林水産大臣賞受賞「善光寺門前信州そば」
  小麦粉の自社製粉(挽砕)を廃止
- 平成26年　(株)しなの麺工房　「FSSC22000」認証取得
  松本工場　小麦粉ミックス工場竣工
  (株)しなの麺工房　第57回長野県信州そば品評会　農林水産省
  食料産業局長賞受賞「生信州そば」

2015

- 平成27年　みよ田MIDORI長野店へ移転オープン
  (株)しなの麺工房　ガレット工場新設
  (株)しなの麺工房　第58回長野県信州そば品評会
  農林水産大臣賞受賞「善光寺門前信州そば」
- 平成28年　新開発のそば品種「AOI」を100%使用したそば粉「葵の風」新発売
  農産物検査法に基づく登録検査機関に登録(対象:長野県産そば)
  道銀アグリビジネスファンドの第1号出資案件である6次産業化事業体
  「北海道そば製粉株式会社」を北海道苫小牧市に設立
- 平成29年　株式会社ファームめぶき設立
- 平成30年　立川工場取得　(株)やまびこよりそば製粉工場を移管
  北海道そば製粉(株)　「FSSC22000」認証取得
  軽井沢第2工場　竣工
  (株)しなの麺工房　第61回長野県信州そば品評会　農林水産省
  食料産業局長賞受賞「生信州そば」
  経済産業省「地域未来牽引企業」に選定

2020

- 令和2年　食品安全マネジメントシステム「ISO22000」認証取得
  「NAGANOものづくりエクセレンス2020」認定
- 令和3年　長野県SDGs推進企業登録制度に登録



芽吹くおいしさを笑顔の食卓へ

日穀製粉株式会社

〒380-0823　長野県長野市南千歳一丁目16番地2
TEL. 026-228-4158（代表）　FAX. 026-228-4952
https://www.nikkoku.co.jp