

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、最適なお提案を行います。

新商品
開発

技術研究

二次加工品
の商品提案

レシピの
作成

他社・
研究機関との
共同開発

既存商品
の改良

PB商品の
提案



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商品の開発に取り組みました。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。