

久間がゆく

No.23



田中食品産業（株）

米の流通で存在感
メーカーを支える縁の下の力持ち



- 1 清酒用の精米機。玄米を長時間（6～65時間）かけて30～75%削る。この他、主食用や焼酎加工用など5つの精米製造ラインがある
- 2 玄米を保管する倉庫。温度を15度に保つ低温倉庫など、市内や大分県に5か所の倉庫があり、約8000tの米が保管できる
- 3 工場2階で精米された米は、種類に合わせ1階で袋詰め
- 4 高さ約20mの事業本部工場

皆さん、こんにちは。企業支援相談員の久間です。今回紹介する企業は、米穀類の加工や販売を行う田中食品産業（株）です。

創業は明治30年。現社長の曾祖父である田中五郎吉氏が米雑穀集荷業を開業したのが始まりです。戦中・戦後は国策の配給制度に関わり、その後、米穀、小麦粉などの加工販売を手掛けるようになりま

す。昭和43年、会社名を田中食品産業（株）に変更、株式会社化し現在に至ります。現在は、本社工場の他、大分に工場を整備し、福岡や大川、別府市に支店を設け、西日本一円を販売エリアに持つ、米の流通事業者です。

同社が扱う米は、玄米を精米し、清酒や焼酎、味噌などの醸造メーカーや米菓メーカーに納める加工原材料用途米が6割以上。また、レストランなどの外食産業や量販店、病院、ホテルなどで使う主食用の白米も扱っています。

米はJAや米の集荷業者から仕入れ、年間に使用する量は約1万t。市内や大分県にある倉庫に保存し、その中から加工原材料用、主食用など必要に応じて精米しています。また同社は輸入米も扱っており、アメリカやタイの精米会社との取り引きで輸入した米や米加工品を、国内の業務店やエスニック料理店などに卸しています。同社は、米の流通で培ったノウハウを生かし、加工食品

の販売も手掛けています。ハンバーグやギョーザといった加工食品を委託生産し、全国で販売。郵便局のカタログギフト商品にも採用され、売り上げを伸ばしています。

「仕入先様や販売先様など、お客様に弊社の存在意義を感じ、喜んでもらうことが第一」と話す、同社代表取締役の田中瑞浩社長。「韓国やタイ、カンボジアなど、アジアでの仕入れや販路拡大を視野に入れ、『食』を中心とした新たな事業を展開したい」と今後の抱負を語りました。

～久間のひとこと～
安全・安心な食糧の安定供給という、私たちの日常生活に欠かせない役割を果たしながら、時代のニーズに答え、新しいものにチャレンジしようという社長の姿勢には感心しました。
【問】市商工振興課企業誘致・ベンチャー支援係 ☎77・8762

【事業者情報】

- 所在地＝柳川 914 ☎ 73・5090
- 資本金＝9600万円
- 売上高＝約17億円
- 代表取締役社長＝田中瑞浩
- 従業員＝39人

