

# 北海道中央食糧株式会社

「愛され続ける「金王冠」の安心・安全」



今も昔も安心・安全

北海道中央食糧株式会社は、北海道米のゆめぴりか・ななつぼしなどを製造・販売する卸売業者である。品質のよさと美味しさを冠で表した「金王冠」のブランド名で知られ、三十年以上愛され続けている。会社の方針は今も昔も変わらない。「安心・安全」の徹底である。

厳しい選別から始まる工程

製造は、仕入れた原料をそのまま使うのではなく厳しく選別するところから始まる。玄米から白米になるまでの工程は十三あり、そのほかに包装や出荷などの様々な工程を経て、完成品が生まれる。また、官能食味試験や最新鋭の食味計測システムを導入し、何重ものチェックを実施しているのが美味しさの秘訣である。

北海道初のHACCP認定

長年に亘り、安心・安全を徹底してきた同社であるが、さらに、二〇一七年三月には、食品衛生管理の国際規格「精米HACCP（ハサップ）」を一般社団法人日本精米工業会から認定され取得した。北海道で初めての取得となったが、



工場は様々な製造ラインを集中管理室で制御する

異物等の混入を防ぐ為のマニユアルや管理基準の設定、機器の更新、監視体制の構築を進めての結果である。「金王冠」は、絶えることのない安心・安全の追求から、信頼と美味しさを実現し、愛され続けるブランドとしてこれからも成長し続けるのである。



(上)北海道初「精米 HACCP 認定書」

(左)認定を受けての記念撮影



「私たちが取材しました」

商品やブランド、そして会社が信頼され、愛されるための気の遠くなる日々の努力を伺い、働くことの大切さや社会人になる心構えを勉強させていただきました。



前列左：取締役業務部長兼工場長 狭田真二さん

前列右：業務部 工場課 田中淳三さん

企業データ

北海道中央食糧株式会社  
製造業

江別市工業町5-1-15

011-385-1406

代表取締役社長 江端 正夫