

HOKUBU SEITO CO.,LTD

Company Profile

from OKINAWA
沖縄から世界へ



SINCE 1959

 北部製糖株式会社
<https://www.hokutou-sugar.co.jp/>

 北部製糖株式会社



北部製糖株式会社
代表取締役社長
宮城 安彦

環境(自然、人、食文化)の変化に対応し、 お客様から選ばれる砂糖メーカーを目指します。

弊社は1959年(昭和34年)「沖縄北部地区の糖業振興と企業の育成」という創業理念のもと、沖縄県北部・今帰仁村に工場を建設し原料糖メーカーとしてスタートいたしました。以後環境の変化に対応し原料糖製造から精製糖製造へ、さらに加工糖製造へと「変身」を遂げながら、食生活に欠かせない基礎食品であります砂糖の製造販売を行い、沖縄のさとうきびのおいしさを全国へお届けし多くのお客様からご愛顧いただいております。

近年、国内においては人口減少や少子高齢化、新しい価値観に基づいたライフスタイルの変化がもたらす消費者の砂糖ばなれ、加糖調製品の輸入増加や沖縄県におけるさとうきび生産量の減少、労働力不足や製糖業界再編の加速化など砂糖業界を取り巻く環境は厳しさを増しております。また、食品偽装や食品テロなど食に関する不祥事もたびたび伝えられ、食の安全・安心に対する信頼を大きく揺るがしています。

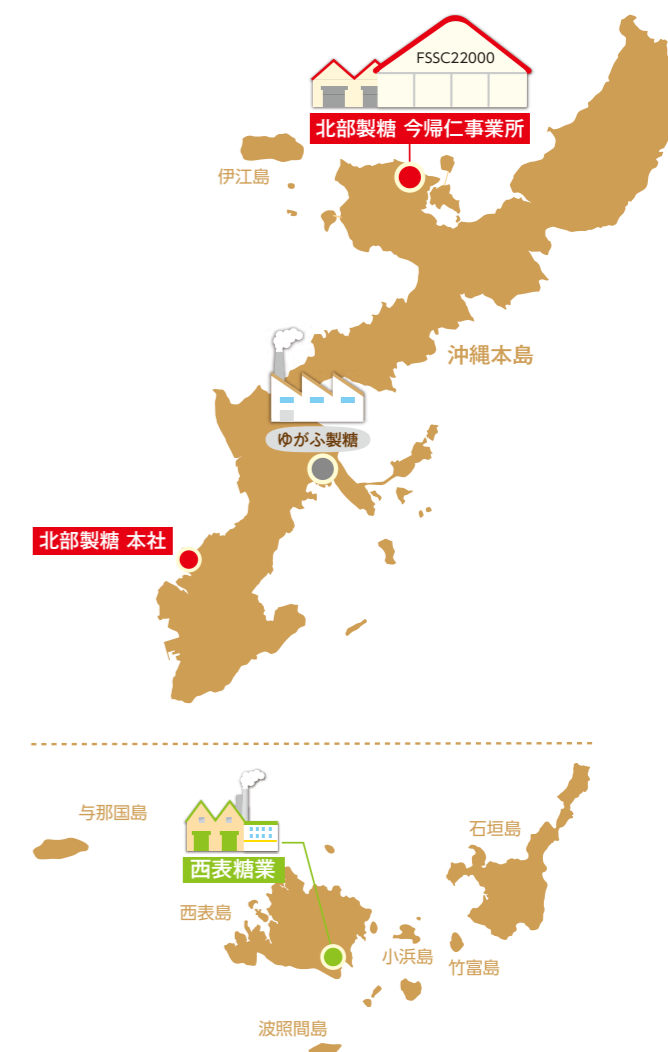
このような状況のもと、弊社は2007年(平成19年)12月、国内の製糖工場として初めて加工糖製造に関して食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000:2005」を認証取得、さらに2019年(令和元年)10月には「ISO22000」に替えて、「FSSC22000」を認証取得し更なる品質管理の向上に努めております。また生産面においては、2019年(令和元年)7月加工糖増産のための新たな設備を増設し、お客様のご要望にお応えできる生産体制の強化を図っております。

今後も「安全」で「安心」な食品を「安定供給」することを心がけ、地元沖縄産原料にこだわった加工糖メーカーとして、また沖縄県内唯一の精製糖メーカーとして、地域経済の発展と豊かな暮らしの実現に貢献できるよう努力してまいります。

これからもお客様のニーズの多様化に対応し、お客様から選ばれ愛される製品を、沖縄県内および全国各地のお客様へお届けしてまいりますので、引き続き格別のご支援ご愛顧をお願い申し上げます。

会社概要

商号	北部製糖株式会社
創立	1959年7月19日
資本金	380百万円
代表取締役社長	宮城 安彦
主な事業	砂糖及び関連商品の製造及び販売
本社	〒901-2128 沖縄県浦添市伊奈武瀬一丁目9番9号 総務部 TEL.098-867-0501 営業部 TEL.098-867-2712
事業所	〒905-0401 沖縄県国頭郡今帰仁村字仲宗根248番地 管理部 TEL.0980-56-2421
連結子会社	有限会社 ホクトーサービス
関連会社	ゆがふ製糖株式会社 西表糖業株式会社
主要株主	三井物産株式会社 DM三井製糖株式会社 金秀ホールディングス株式会社 仲田 正子 株式会社琉球銀行 株式会社沖縄銀行 岸本 美沙子 株式会社大東商事 株式会社金城商事 琉球海運株式会社



経営理念

- 一.われわれは 会社の発展に努め豊かな生活を築く
- 一.われわれは 良い製品を作り良心的に供給する
- 一.われわれは 職場を通し社会に奉仕する

社会的価値[北部製糖が目指すもの]

環境(自然、人、食文化)の変化に対応し、
お客様から選ばれる砂糖メーカーを目指す

創業理念

沖縄北部地区の糖業振興と企業の育成

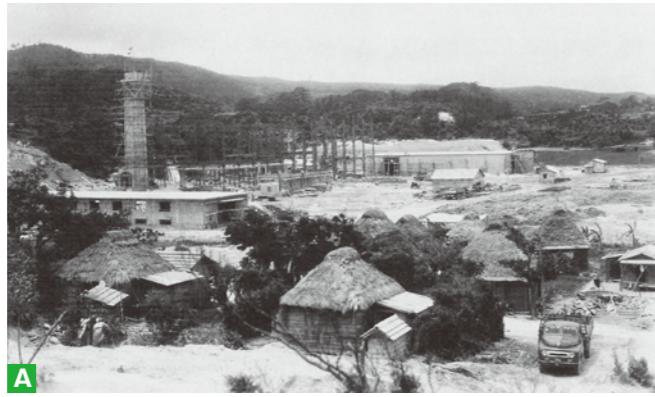
北部製糖の歩み

～日本・おきなわのさとうきび・砂糖と北部製糖の歴史～

かつて琉球王国と呼ばれた時代より始まった砂糖(黒糖)製造。

約400年に渡る沖縄での砂糖の歴史とともに

北部製糖はこれからも大切な食文化を支えてまいります。



A 建設中の今帰仁工場(原料糖工場)

唐僧鑑真が来日した際に黒砂糖500斤をもたらしたという説がある(薬用として活用)

1914年(大正3年)
第一次世界大戦

1959年(昭和34年)
会社設立

A 今帰仁工場(きび処理能力500トン)新設認可

1967年(昭和42年)
B 羽地工場完成

1971年(昭和46年)
C 今帰仁工場を沖縄県初の精製糖工場に転換

1972年(昭和47年)
本土復帰

1973年(昭和48年)
第四次中東戦争を契機に砂糖パニックが起き、砂糖が入手困難となる(500円/kgでも入手困難)

1974年(昭和49年)
養鰻事業に着手

COLUMN

砂糖の分類

砂糖は大きく分けると分蜜糖と含蜜糖に分けられます。分蜜糖は砂糖の成分であるショ糖と糖蜜を分けてショ糖の結晶だけにしたもので、グラニュー糖、上白糖や三温糖などがその代表。余分な雑味がないので甘味料として、いろいろな料理やお菓子、飲み物などに利用されています。一方、含蜜

糖は、ショ糖と糖蜜を分けずに作られるもので黒砂糖がその代表です。糖蜜の中にはミネラルやビタミンが含まれていることから、ヘルシー食材として利用されることも多いようです。また、含蜜糖はその独特な風味を活かしてさまざまな料理やお菓子などに使われています。



B 羽地工場(原料糖工場)

2007年(平成19年)
加工糖の製造について国際規格ISO22000:2005を認証取得

2009年(平成21年)
創業50周年

2019年(令和元年)
今帰仁工場加工糖増産設備増築

加工糖の製造において国際規格FSSC22000を認証取得

8世紀	17世紀 ～ 18世紀	明治 1868年～1912年	大正 1912年～1926年	昭和 1926年～1989年	平成 1989年～2019年	令和 2019年～
-----	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	--------------

1868年
明治維新による開国で外国から白砂糖が入るようになり、日本の製糖は奄美大島と沖縄県の黒砂糖のみとなる

1894年
日清戦争の後、台湾を中心に近代糖業が発展し、一部の贅沢品から一般家庭の調味料に変わる

1623年
儀間真常により砂糖(黒砂糖)の製糖法が伝えられる

徳川吉宗・新井白石らが製糖奨励策をとり、阿波、土佐、駿河、遠江、和泉などの地方でも製糖が始まる

1939年(昭和14年)
第二次世界大戦

1940年(昭和15年)
台湾からの砂糖の供給が絶たれ、配給制度によって一人あたり1ヶ月300g～360gとなる

1944年(昭和19年)
配給制の打ち切り

1945年(昭和20年)
沖縄戦
第二次世界大戦の終戦によって砂糖不足が起こる
甘さに飢えた時代。唯一、国内産のてん菜糖が乳幼児に回される
→人工甘味料(ズルチン・チクロ)の使用→人体に対する安全性の問題から使用禁止



C 今帰仁工場は精製糖工場へ転換(精製糖工場)

1993年(平成5年)
養鰻事業から撤退

1998年(平成10年)
原料糖部門(羽地工場)を球陽製糖へ営業譲渡

2001年(平成13年)
グラニュー糖及び上白糖を(株)ケイ・エス(現三井製糖株式会社)に委託生産開始

2003年(平成15年)
三温糖他色物糖を(株)ケイ・エス(現三井製糖株式会社)に全量委託生産を開始し、今帰仁工場を特殊加工糖事業に転換



現在の今帰仁工場(加工糖工場)

COLUMN

砂糖の伝来

奈良時代の後期、唐の鑑真和尚によりもたらされた砂糖が日本における、その歴史の始まりだといわれています。正倉院の宝物「種々葉帖」には「蔗糖」と記され、砂糖が日本において長い間、「葉」として珍重されてきたことがわかります。その後、鎌倉、室町時代になると大陸との貿易が盛んになり砂糖を輸入。

江戸時代には鎖国によって海外との貿易は長崎の出島に限られていたにも関わらず、相当量の砂糖が輸入されていました。そこで、8代將軍吉宗がすでに砂糖を製造していた琉球から、さとうきびを取り寄せ実験的に栽培を始めたことから日本でも砂糖が作られるようになったといわれています。

COLUMN

砂糖の原料と色

砂糖の原料は、主に沖縄県や鹿児島県で生産されるさとうきびと、北海道を中心に作られているビート(てん菜)があります。いずれも、光合成によって葉の表面に作られたブドウ糖がショ糖に変えられ、これがさとうきびの長い茎やビートの根に蓄えられます。砂糖は、このショ糖を結晶にした自然の恵みにあふれた食品です。

砂糖は、製造工程におけるろ過や沈殿によって不純物が取り除かれ、純度が高いほど無色透明になりますが、見た目が白く見えるのは、雪が白く見えるのと同じような原理で、砂糖の結晶が光を乱反射するから。白いからといって、漂白剤などで漂白したのではありません。自然の現象によるものです。

北部製糖製品

太陽の光をたっぷり浴びたさとうきびを搾って
つくられる北部製糖の砂糖



加工糖(粉)

加工糖は原料糖(粗糖)、糖蜜、又は黒糖(さとうきびの搾り汁)を配合し、夾雑物の除去を行い、濃縮を行った後、攪拌・乾燥して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものです。弊社の加工糖製品は、すべて沖縄県産の原材料を100%使用した製品で、年間を通しての安定供給はもちろん、品質の安全安心をモットーにしたこだわりの砂糖です。



きび糖



液糖



黒砂糖

さとうきびの搾り汁をそのまま煮詰めた砂糖です。濃厚な甘さと、強い風味が特徴です。



グラニュー糖

純度がきわめて高く、くせない淡泊な甘さをもっています。結晶が上白糖に比べやや大きく、さらさらしていて英語ではハードシュガーといいます。コーヒー、紅茶に適しています。



三温糖

上白糖やグラニュー糖に比べて特有の風味を持ち、甘さが強く感じられます。味にコクがでますので煮物やつけものなどに適しています。



ザラメ糖

結晶の大きさは、グラニュー糖とほぼ同じで、黄褐色。独特の風味のある砂糖で、菓子類に適しています。



上白糖

結晶が細かくしっとりしています。ソフトな感じがするので英語ではソフトシュガーといいます。用途は料理、菓子、飲料と何にでも向き、特に醤油と砂糖で味つけをする日本料理に向きます。

加工糖の製造について食品安全マネジメントシステムの国際規格「FSSC22000」を認証取得いたしました。

品質管理と安全性確保を徹底しています

食のあり方が一段と多様化し、より高品質な食品が求められる一方、産地偽装事件など食の安全に対する信頼をゆるがすような事件が相次いで発生したことから、弊社では、2007年12月に食品の安全性を保証する国際規格であるISO22000:2005」を認証取得いたしました。

更に、2019年10月には、ISO22000をベースに、フードチェーンを通じお客様に安全な食品を提供するための国際規格である「FSSC22000」を今帰仁事業所で認証取得いたしました。この規格の基準を満たすためには、原料の選定から製造工程の一つひとつ、さらには出荷にいたるまで、徹底し



た管理が求められフードチェーンでの食品安全の確保に努めております。

また、製品の品質や衛生状態を確実に管理するため、製造工程、包装工程で使用する機械器具、計器類などは精度が保証されたものであります。施設についても、害虫

や異物の混入を防ぐため自動シャッターや飛散防止タイプの照明設備、微生物汚染を防止するための工夫として室内の殺菌灯など細部にいたるまで管理手順を設けております。

作業要員の衛生管理についても、交差汚染防止のための服装規定、異物や微生物防止の観点による入室ルール、手指のケガや罹患時の対応手順などを定め、食の安全確保のため万全を期しております。

こうしたシステムは、各部署の代表で組織する「食品安全チーム」が中心になり、内部監査や検証活動などを通じて継続的に維持、改善いたしております。また、審査登録機関による定期審査もあり、これらを積み重ねることにより改善に努め、今後も安全で良質な製品を提供すべく精進いたしてまいります。



FSSC22000の認証登録証

北部製糖のこだわりをカタチに。

沖縄県産の原料を100%使用した 香り高く、味わい深い 安全安心の加工糖

北部製糖は人気の観光地古宇利島や、世界遺産に登録される今帰仁城跡たずむ今帰仁村で、60年以上に渡り操業を続けております。

1959年に原料糖工場を発足、1971年には精製糖工場に転換、さらに2003年には加工糖工場へ、時代と共に変遷を重ねてまいりました。

なかでも弊社が自信を持ってお届けする加工糖は、南国の太陽をたっぷり浴びてスクスクと育まれたさとうきびからの原料をもとに年間を通しての安定供給はもちろん、品質の安全安心にこだわりました。

是非とも風味豊かな味わい深い砂糖をお確かめください。



古宇利島



原料糖工場から今帰仁工場へ搬入された原料糖