



北海道発【純国産コーングリッツ】製造・販売のお知らせ

製造会社として(株)N-GRITS を設立、製造・販売の本格稼働を開始

平素、格別のお引き立てをいただきまして誠にありがとうございます。
さて、江別製粉株式会社(本社：北海道江別市／代表取締役社長：安孫子俊之)では、北海道産とうもろこしを原料とするコーングリッツ製造・販売を本年 4 月より開始する運びとなりましたのでここにお知らせいたします。

北海道発【純国産コーングリッツ】誕生

コーングリッツはデントコーンやフリントコーンなどの加工用とうもろこし(穀類)を製粉して製造されます。主にコーンフレークやスナック菓子、イングリッシュマフィンやタコスのトルティーヤの原料として使用されています。一方、日本国内で使用される加工用とうもろこしはおよそ 550 万ト^(※1)になりますが、そのほぼ全量が外国産となっています。そのため日本で販売されているコーングリッツの原料もほぼ外国産が占める中において、当社では本年 4 月より北海道産子実コーン^(※2)(品種名ビビアン：写真)を原料とした北海道発【純国産】コーングリッツ製品等の製造と販売を開始することにいたしました。



(※1：財務省貿易統計 R2 年度版より)

(※2：子実コーンとは子実水分が 30%以下になってから、その子実のみを収穫して乾燥したとうもろこし)

収穫後の葉茎が良い土壌を作る、安全・安心な北海道産とうもろこし

当社で製造する【ホッカイドウコーングリッツ】は非遺伝子組換えでポストハーベスト処理不要の安全・安心な北海道産とうもろこしを 100%使用いたします。特長としまして、パフ加工しますと海外産と比較してカラメル香が強く、赤みの強い色合いになっています。

また水田転換畑で子実コーンを作りその茎葉を多量に土壌に混和すると、土の中で分解して作物が使いやすい養分になります。深く伸びる根が硬くなった土に水の通り道を作り、透排水性が良くなるため、子実コーンを組み入れた輪作では秋小麦などの生育収量を向上させます。

江別製粉が持つ製粉技術の粋を集め、安定的に最良質のコーングリッツをご提供

江別製粉ではコーングリッツの製造会社として(株)N-GRITS を 100%子会社として設立、本年 3 月下旬のコーングリッツ製造工場完成を持ちまして 4 月より製造・販売が本格稼働いたします。N-GRITS では江別製粉が持つ製粉技術、そして生産性に優れた製粉設備を使用して製造いたします。衛生面におきましても厳格な基準に基づきまして管理し、安全・安心でさらに最良質な製品をご提供させていただきます。



コーングリッツ販売、今後の見通しについて

北海道産とうもろこしを原料とするコーングリッツに対する市場ニーズは、安全・安心の観点、さらには製品の良好な品質が期待されることにより非常に高いと考えます。現在、リテールユーザー様（パン・お菓子店や飲食店様など）や製菓メーカー様からのお問い合わせを多数いただいております。そのため当社では数年内に年間千トン以上の加工を目指して、生産者様と共に北海道における子実コーンの生産振興を図ってまいります。

(株)N-GRITS について

製造者 : 株式会社 N-GRITS

創 立 : 2020 年 11 月 12 日 (本年 4 月竣工)

加工能力 : 500 kg/時間

所在地 : 北海道夕張郡栗山町角田 133 番地 3

: TEL0123-73-7770 / FAX 0123-73-7771

代表取締役社長 安孫子俊之 (江別製粉代表取締役社長)

栗山工場生産統括 山本嘉彦 (江別製粉専務取締役)



当件に関するお問合せ

江別製粉株式会社 北海道江別市緑町東 3 丁目 91 番地

担当者) 専務取締役 山本嘉彦 011-383-2311