



Nitto Fuji Flour Milling Co.,Ltd.
COMPANY PROFILE



日東富士製粉株式会社
<https://www.nittofuji.co.jp/>



2025.11



百年
年を超える誇り、
引き継がれる、搖るがない味。

先行きが不透明な環境が今後も予測される中、従来の考え方によらわれることなく、社会課題の解決に繋がるあらゆる取り組みに挑戦し続けるという、当社の全役職員の思いが込められています。ステークホルダーの皆さんと共に食の安全・安心、美味しさを、これからもお届けして参ります。

パー・パスの実現へ

小麦の持つ無限の可能性で、

世界の多様なニーズに挑戦し続ける



私たち日東富士製粉は、1914年の創業以来、小麦粉の製造・販売を通して日本の食生活基盤を支えて参りましたが、創業110周年を迎えた2024年に、新たにパー・パス「小麦の持つ無限の可能性で、世界の多様なニーズに挑戦し続ける」を当社の社会における存在意義・在り姿として掲げました。

これらの取り組みを通じてパー・パスを実現し、世代を超えて存続していく企業となるべく、全てのステークホルダーの皆さんと共に食の安全・安心、美味しさを、これからもお届けして参ります。

全

部門の連携により、
食の安全・安心・美味しさをお届けします。

「原料調達・製造・販売・開発・物流」の
全部門の連携により、
新しい可能性を追求します。

日東富士製粉では、本社を中心には各
営業所や工場が一体となり、緊密なネット
ワークを形成しています。常に時代を見据
えた新商品の研究開発に積極的に挑戦。
多様化・複雑化するお客様のニーズに
お応えしています。同時に市場の動向にも
スピーディに対応するため、充実した情報
ネットワークシステムを構築しています。
私たちは、これからも「食」を要とした新し
い可能性を追求し続けていきます。

仙台営業所

東北・北海道地区の販売を担当
しています。

名古屋営業所

中部・北陸・信越地区の販売を
担当しています。

大阪営業所

関西・中国・四国・九州地区の
販売を担当しています。

静岡出張所

静岡・山梨地区の販売を担当
しています。

東京工場

東京工場サイロ

当社の主力工場です。最新鋭の生産設備
とFA(ファクトリー・オートメーション)による
先進の省力化工場。3ラインのミルにより
全用途向け小麦粉を生産しています。

食品開発 センター

埼玉工場

埼玉食品工場

プレミックスの生産設備を主体に併設する
食品開発センターとともに、今後の食品
部門の強化による多角化を積極的に推進
するための新鋭工場です。

静岡工場

静岡工場サイロ

清水港に隣接し、最新鋭のデュラムミルを
もつ製粉工場として関東から中部圏そして
関西圏まで出荷の相互補完体制の一端を
担います。

静岡食品工場

最新鋭の設備による高品質のプレミックス
の生産を行っています。

名古屋工場

知多市臨海工業地区に位置し、東海、北
陸、信越、近畿、中国、四国、九州地区への
出荷をカバーしています。

本社

東京都中央区に立地。
全社的な経営企画・管理機能
及び営業戦略をはじめとする
生産・開発戦略の拠点です。

管理本部

営業開発本部

食品開発本部

業務本部

生産技術本部

品質保証部

当社製品の安全・安心を保証
するための分析・管理を行って
います。

関連会社

株式会社 さわやか

主に外食部門を担当する、日東富士製粉100%出資のグループ会
社です。「ケンタッキーフライドチキン」のトップフランチャイジーとし
て、首都圏を中心に、北関東から東海地区にかけて店舗を展開。そ
の他にも「牛角」「ボナペティート・パパ」などのレストラン事業、カフェ
事業など幅広い店舗展開を行っています。

関連会社

隅田商事 株式会社

東京本社・東北営業所・郡山営業所・中部営業所の四事業所を拠
点として活動しています。営業品目としては小麦粉、プレミックス、砂
糖、油脂類、澱粉類、糖化製品、食品添加物、スープ類、飼料、コンテ
ナーなどを取り扱っています。

関連会社

Nitto-Fuji International Vietnam Co., Ltd.

Nitto Fuji International (Thailand) Co., Ltd.

アジア地域へ製造拠点の移転を図る、日系冷凍食品メーカーの動
向をふまえ、冷凍食品の原料でもあるプレミックスの製造工場を、
2006年ベトナム、2018年タイに設立。市場激化の中、競争力のある
商品の安定供給を図っています。

関連会社

株式会社 増田製粉所

明治39年創業、2009年に業務提携契約を締結し、2018年2月に
完全子会社となりました。神戸市に工場をもち、宝笠ブランドの菓
子用粉が強みです。生産や物流の最適化を進め、シナジー効果の創
出に注力してまいります。

関連会社

兼三 株式会社

神戸市を中心に、製菓・製パン・製麺材料を主に取り扱っております。

関連会社

M&Fロジスティクス株式会社

日東富士製粉の事業活動において、原料・製品の輸送を担う約
33%を出資する関連会社です。各工場に付帯する形で支店を設
置し、より効率的な物流システムを実現しています。また、車両の大
型化を積極的に推進することで大量輸送による物流の合理化を
達成。低コストの輸送サービスを提供するとともに、グループ間の
共同配送にも取り組み、より一層の業務拡大を目指しています。

信 頼を生む、 クオリティ。



ベトナム工場
Nitto-Fuji International Vietnam Co.,Ltd.



タイ工場
Nitto Fuji International (Thailand) Co.,Ltd.



株式会社 増田製粉所



東京工場



静岡食品工場



静岡工場



名古屋工場



食品開発センター



埼玉食品工場



埼玉工場

時代の先端を行く生産設備や技術もいち早く導入。この万全の体制から、時代のニーズにマッチした、おいしくて、便利で、信頼性の高い小麦粉・プレミックス・加工製品が生まれてくるのです。

また、全社で ISO22000 と
ISO14001 を、全工場で
FSSC22000 を取得。

食品安全の管理レベルの向上、環境負荷の低減に努めています。

最新の設備や最高の技術を誇るのではなく、そこから生まれる「クオリティ」を誇りたいと思います。

生産体制

製粉工場では、最新鋭の設備とコンピューター制御による高度な生産管理システムを導入しています。原料の受け入れから製品の出荷にいたるまで、徹底した省力化を可能にしました。

静岡食品工場、埼玉食品工場では、プレミックスを生産しています。近年、アジア地域へ製造拠点の移転を図る、日系冷凍食品メーカーの動向をふまえ、ベトナムおよびタイにもプレミックス製造工場を新設しました。

これにより今後一層の生産性の向上を図って参ります。厳しい品質管理のもとに生産された製品は、安全・迅速をモットーに、お客様へとお届けしています。



シフター・ピュリファイヤー室

製粉ロール機



レーディゲミキサー



オートパッカー

技術開発・分析

より優れた品質を追求するとともに、バラエティー豊かで、かつ安全で安心な商品をお届けするため、営業・開発部門および品質保証部では、原料商品に関するアプリケーション開発

と食品分析を行っています。その他にも時代の要請に応えるべく、穀物を中心とした各種食品の技術開発をはじめ、機能性食品の開発などにも積極的に取り組んでいます。

ベーカリー製品開発

特徴ある小麦粉や素材の特性を活かした商品開発やレシピ開発、食味や食感、香りなどを追求するパン製法のほか、ドーナツや焼菓子、バラエティーブレッドなどのベーカリー・ミックス類の技術開発などを担当。また、顧客との共同開発・技術指導・セミナー開催なども行っています。

麺製品開発

生麺、茹で麺、チルド麺、冷凍麺等、各種流通形態に応じた配合の技術開発、パスタ類や皮類（餃子、焼売、春巻）レシピの開発、各種用途別の中間粉の技術開発などを担当。また、実際の製造ラインでの技術指導や生産設備関係のアドバイスなど、最終的な商品開発までトータルで取り組む体制を整えています。

家庭用食品開発

消費者ニーズに応えた新商品や新技术を応用した食品の企画・開発に取り組んでいます。家庭用小麦粉ホットケーキミックス、お好み焼き粉などの技術開発を担当しています。

分析関連

品質保証部では、残留農薬・衛生検査など、食品安全に関連する分析業務を行っています。また、健康をテーマとした新規素材の分析により、販売部門の開発支援を行っています。

食品素材の技術開発

ビザ生地、ケークマフィン生地、パン生地などの各種業務用冷凍生地を中心とした技術開発などを担当。

穀物を中心とした

穀物の繊維効果の見直しによる雑穀への注目、グラノーラの流行等、時代の要請に応えるべく、穀物を中心とした各種食品素材の技術開発などに取り組んでいます。

惣菜・スナック製品開発

フライや天ぷらに利用される惣菜用ミックス粉およびアメリカンドック、クレープ、たい焼き、たこ焼き、お好み焼きのスナック用ミックス粉など、各種業務用ミックス粉の技術開発などを担当。「場ラインやスーパーのパックヤード、各種店舗それぞれの条件に合った商品開発に力を注いでいます。



小麦から、小麦粉へ。

東京工場サイロと
港湾設備

世界各国から輸入される小麦、日本の小麦。
用途に応じた原料を選別し
さらに厳密な品質管理が行われます。

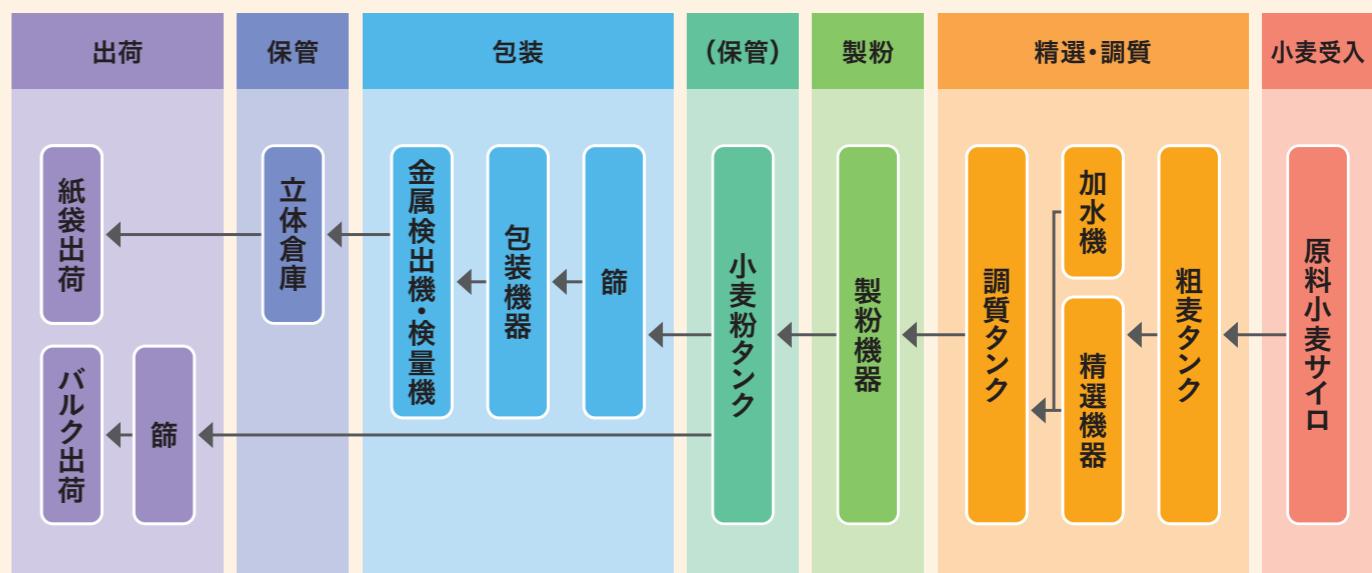
原料の選別から精選、篩分けによって様々な用途の小麦粉を
生み出します。厳格な食品安全の管理体制により、安全・安心な
製品をお届けします。



素材を活かしたこだわりのおいしさを
これまででも、これからも。

業務用プレミックス

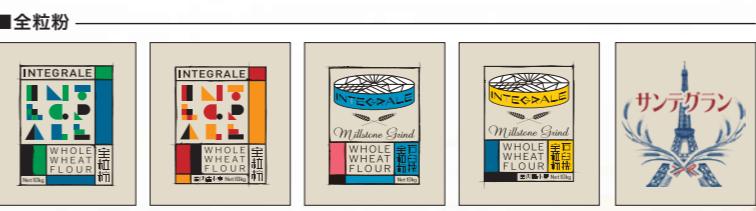
■業務用プレミックス			
	天ぷらミックス		和風唐揚げ粉
	バッターミックス		フランスV-62
	焼饅頭ミックス		お好み焼ミックス
	たい焼きミックス		クレープミックス
■食品素材			
	ホットケーキミックス		イーストドーナツミックス
	ケーキマ芬ミックス		G-11 ケーキマ芬
	製パン生地改良剤		



太陽の恵みと
大地の育みをいつも。

麺用粉
やさしさと品質。
麺にいのちを吹き込む、

麺用粉



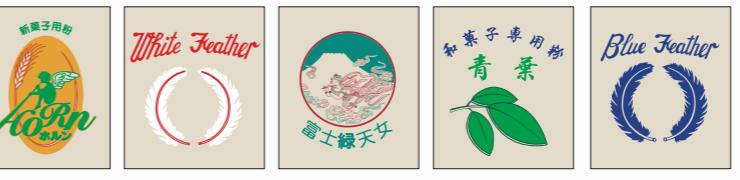
くつろぎの時を演出する、
上品な香りと口溶け。

菓子用粉

■菓子用粉



ゴールデンアルプス 特シルバーアルプス 富士クイーン アルプス 富士天女



ホルン ホワイトフェザー 富士緑天女 青葉 ブルーフェザー



富士姫 紫日の出鶴 ソワイユ メルティン

株式会社増田製粉所



宝笠印小麦粉



確かな品質と味を、
毎日の食卓に。

家庭用食品



アルプス小麦粉



全粒小麦粉



ライ麦粉(中挽き)



ホットケーキ
ミックス

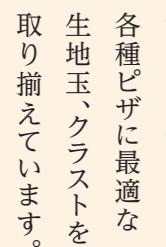


すいとん粉



北海道
味わいパスタ

冷凍食材



ピザ生地
クリスピータイプ、
ナポリタイプなど
各種ピザに最適な
生地玉、クラストを
取り揃えています。



マフィン生地
お手軽に本格的に
ケーキマフィンを
作ることができます
絞り生地を各種
取り揃えています。

こだわりの
開発品。

