株式会社銀嶺食品

会社概要

2017.7月現在

会 社 概 要

会社名	株式会社銀嶺食品
所在地	本社　〒960-1107 福島市上鳥渡表前 27－1 本店　〒960-8253 福島県福島市泉字道下 16－51 泉工場（製パン）　〒960-8253 福島県福島市泉字道下 16－1
連絡先	上鳥渡本社　TEL 024-573-7723　FAX 024-573-8733 泉本店　TEL 024-557-0341　FAX 024-557-0345
創立	昭和 34（1959）年 7 月
資本金	84,225,500 円
役員	代表取締役　岡﨑 慎二 常務取締役　渡邊　亨 取締役　久保 知久 監査役　平光 康晃 特別顧問　杉浦宣彦（中央大学大学院 戦略経営研究科教授 法学博士）
従業員数	40 名（パート含む）
事業内容	パン・菓子類の開発、製造及び販売　パン・菓子類の製造業務の代行 パン・菓子類の商品開発およびコンサルティング業 青果物加工品の製造及び販売　青果物の瓶詰・缶詰の製造及び販売 青果物の販売及び輸出入業 アイスクリーム類・乳製品の製造及び販売 経営コンサルティング業　レストランおよびカフェの経営 インターネットを利用したパンおよび菓子類の販売
提携法人	JA ふくしま未来　JA 会津よつば　(株) 銀座ミツバチ 月島食品グループ　(株) はくばく　(株) フェニックスプラザ（王子製紙グループ） (株) グリップコーポレイション（渦潮電機グループ） 喜勝印刷 (株)　西日本三光共同農園 (株)　伊達物産グループ 阿部製粉 (株)　サンヨー缶詰 (株)
取引銀行	常陽銀行　福島銀行 東邦銀行　みずほ銀行 福島信用金庫

経 営 理 念

地球と人類の継続に寄与する共益資本主義の実現

私たち人類は蓄えてきた英知を活かし、

今地球に住む全ての生命体と未来の子孫の為に、

この美しい地球を継承していくという責務があります。

共益資本主義の概念は、

単なるこれまでの勝ち負けの経済活動ではなく、

相互扶助により共に豊かになる経済活動であり、

発展よりも継続に重点をおく発展的な資本主義を指します。

社 是

人々の豊かな心を育む、美味しい体験を提供する

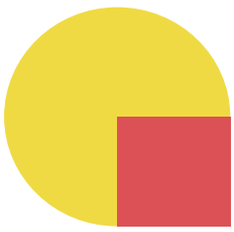
行 動 指 針

着目大局、着手小局

自己探求、多様理解

安全第一、安心優先

6 次 化 産 業 に つ い て



福島モデル
食のオープンプラットフォーム

とは？

- 食のサプライチェーンの再構築
- 従来型の大量生産 大量消費からの脱却
- 農の復興、農の輸出
- ビジネスモデルの輸出

- 食の安心
- 地域活性
- 食品ロス削減
- 自給率 UP

仮に で「福島モデル」を解説

1 消費者は を購入する。

2 お店は を消費者に販売する。 ＝ 3 次産業

お店は を工場に発注をする。

ICT でつながる。

3 工場は を作る。

ところで … はどうやってうまれたか？

技術革新

4 農家は を作って売っていた。 ＝ 1 次産業

農家は や を捨てていた。 モッタイナイ !!

規格外なので。

5 工場は や を することにした。

新発想

カット！

6 工場は を作っていた。 ＝ 2 次産業

7 工場は と を組み合わせて新商品を開発した。 の完成 !!

イノベーション 新商品 新規販路開拓

8 農家は や が売れることを知った。

安心安全素材の提供 不良品減少 収入安定

9 工場は を安く仕入れることができるようになった。

コスト削減 国産原料の仕入れ 農業支援

工 場 ス ペ ッ ク （ 泉 ）

● 製造主要品目

○ 給 食　コッペパン　切目入コッペパン　サラダパン　混ぜ物コッペパン（レーズン、チーズ）

○ Ｊ　Ａ　玄米食パン　玄米菓子パン　国産小麦菓子パン

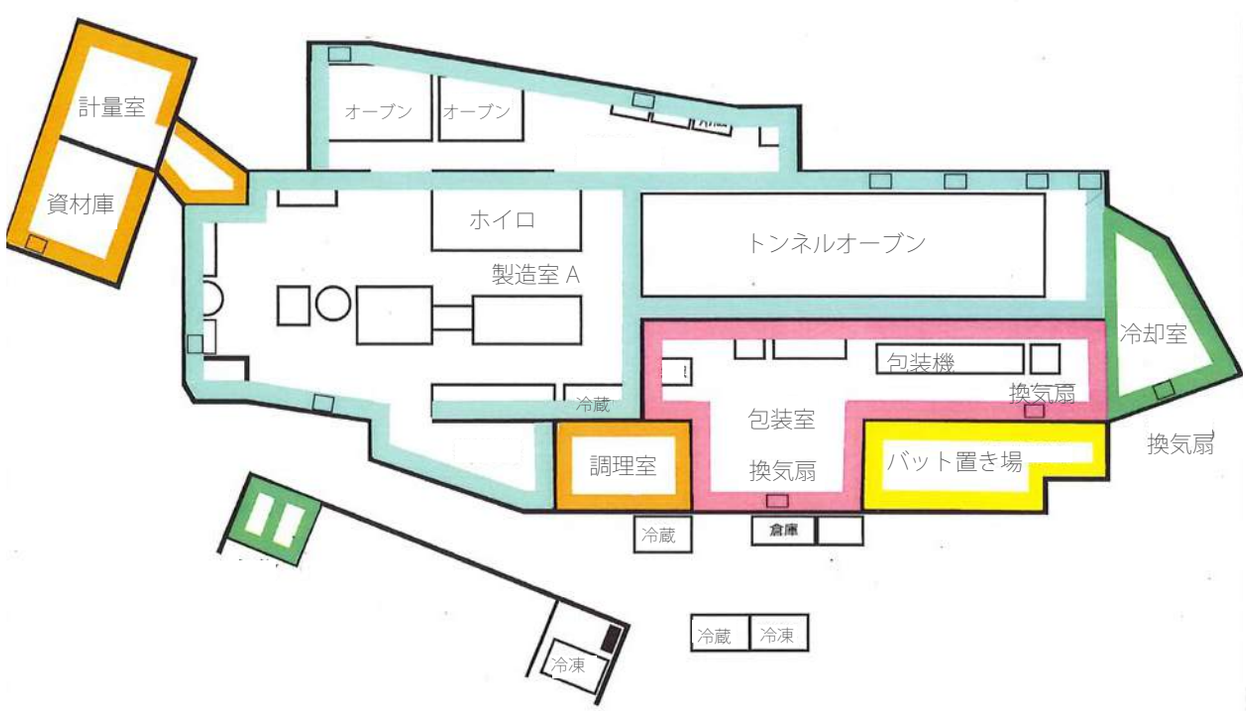
○ ＯＥＭ　冷やしクリームパン　豆乳ブリオッシュ（丸、食パン）

○ 自　社　銀嶺の雪ウサギ　玄米食パン　アップルブリオッシュ

○ 江ノ電　玄米チーズアンパン　玄米カレーパン

○ 軽井沢　ひんやりキャラメルクリームパン

● 工場見取図



工場スペック（泉）

製造工程

配合表
原材料計量
ミキシング
分割丸目
成形
発酵

焼成
冷却
金属探知機チェック
包装
検品
シール貼り
出荷

設備内容

①計量器

②ミキサー

③分割機

④丸目機

⑤プルファー

⑥モルダー

⑦コンベアー

⑧ホイロ

⑨遠赤外線
セラミックオーブン

⑩金属探知機

⑪包装機

工 場 ス ペ ッ ク （ 上 鳥 渡 ）

● 製造主要品目

○ 玉　　葱　　むき玉葱　ダイスカット　各種スライス

○ 馬 鈴 薯　　乱切り　ダイスカット　各種スライス

○ 人　　参　　乱切り　ダイスカット　千切り　短冊切り

○ 大　　根　　乱切り　千切り　短冊切り　大根おろし

○ キャ ベ ツ　芯とり　コールスロー用　各種スライス

○ 南　　瓜　　乱切り　ダイスカット　各種スライス

○ さつまいも　乱切り　各種スライス

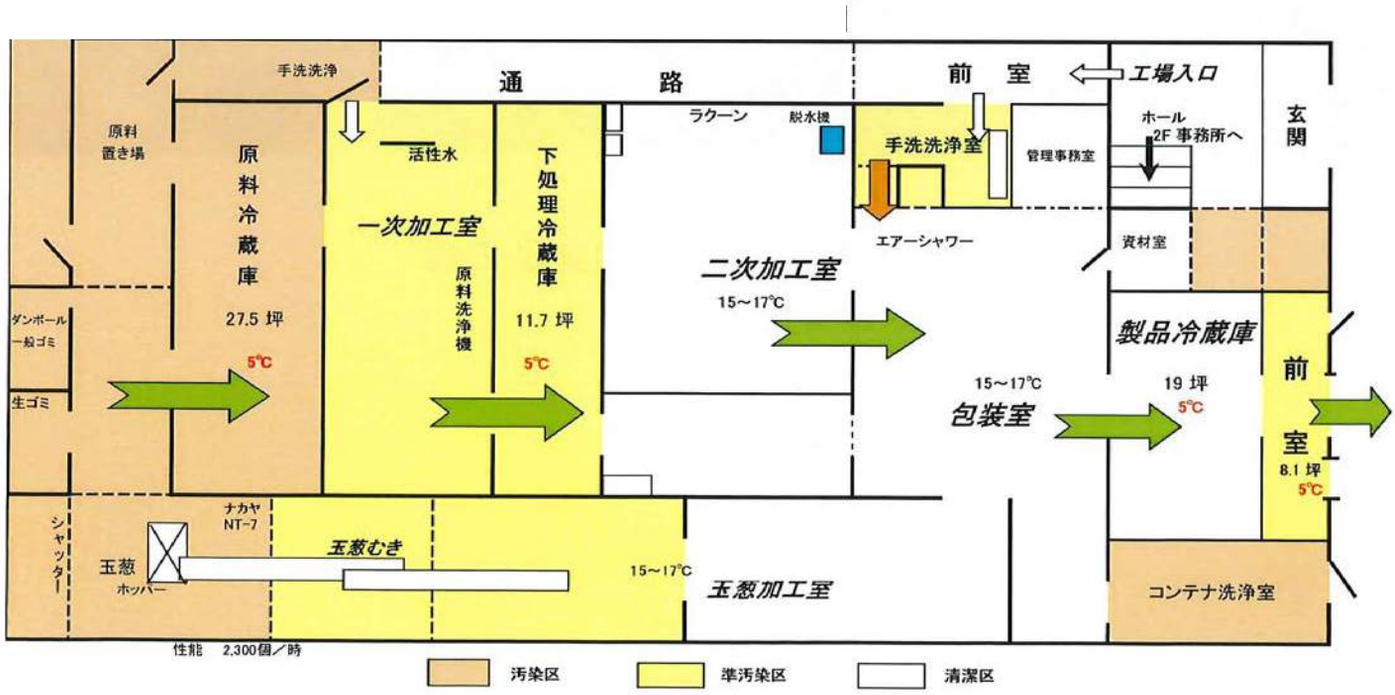
○ レンコン　　乱切り　各種スライス

○ 長　　葱　　スライス　白髪ねぎ

○ ご ぼ う　　乱切り　千切り　笹がき

○ そ の 他　　青果物納品および各種カット野菜納品　ご相談に応じます

● 工場見取図



工場スペック（上鳥渡）

製造工程

キャベツカット作業

原料選別
↓
原料一次処理
↓
除菌洗浄
↓
カット作業
↓
目視選別
↓
計量袋詰め
↓
金属探知検査

玉ねぎスライス作業

原料選別
↓
天地カット
↓
除菌洗浄
↓
スライス
↓
冷却脱水
↓
目視選別
↓
計量袋詰め
↓
金属探知検査

設備内容

①冷水チラーダムレイド

②アーシェルスプリンド DC

③玉葱剥きライン

④原体洗浄機

⑤オロシ機

⑥ラクーン洗浄機

⑦千切り機

⑧スライサー

⑨脱水機

⑩真空包装機

現在の活動

銀嶺食品（福島）丸果と業務提携

6次化商品 首都圏に

流通網生かし販路拡大

銀嶺食品の岡崎社長（左から３人目）と丸果中央商事の新関社長（右から３人目）ら関係者

福島市の銀嶺食品は市内の青果物物流業「丸果中央商事」と業務提携を結び、六次化商品の販売網を首都圏に広げる。銀嶺の加工品を丸果の流通網に乗せ販売する。これまで県内のみだった販路を県外に広げ、県産品の魅力と優れた品質をアピールする。二十一日、両社が業務提携締結を発表した。

銀嶺はこれまで、JAふくしま未来と連携しブランド「未来彩（みらいろ）」を立ち上げるなど、農産物の生産から加工、販売までを一体となって行う六次化を「福島モデル」として展開してきた。しかし、全国への流通経路を持たず、販路拡大が課題だった。丸果は首都圏などに幅広い販路があり、生鮮食品の集荷・物流のノウハウを持つ。

福島市上鳥渡にある丸果のカット野菜加工工場を銀嶺が取得した。年内に敷地内にパン工場を新設し、六次化商品の製造拠点とする。野菜加工とパン製造は銀嶺食品が、物流と販路拡大は丸果が担う。丸果が首都圏から商品ニーズをくみ取り、銀嶺が商品化する体制も整える。県内で展開してきた「福島モデル」を全国に広げるきっかけとする。

銀嶺食品の岡崎慎二社長(39)は「三次産業の強みを持った企業と連携することで、本当の意味で福島モデルの形が整った」と事業拡大に自信をのぞかせた。

丸果中央商事の新関雅之社長(57)は「企業単体ではなく、異業種の企業が連携することで、新たな商品開発や流通提案、販路拡大につながるはずだ」と期待を寄せている。

工場に見学ルーム設置へ

福島市上鳥渡の工場には見学ルームを設ける。安全安心な福島の食に理解を深めてもらう食育の場とする。

工場は銀嶺食品が丸果中央商事から取得し、既に改装を済ませオフィス機能を持たせた。勤務していた社員約百人は銀嶺食品が受け入れ、カット野菜加工や「未来彩」の原材料加工などを行っている。敷地内に延べ床面積約五百二十二平方メートルのパン工場を建設し、年度内に稼働を開始する予定。

銀嶺食品（福島）と福島市にメダル

モンドセレクション授賞式

国際的な品質評価コンテスト「モンドセレクション2017」の授賞式は二十九日、マルタ共和国のバレッタで行われた。県内から小林香福島市長や銀嶺食品（福島市、岡崎慎二社長）の杉浦宣彦特別顧問（中央大大学院戦略経営研究科教授）らが出席した。

市水道局が製造・販売するペットボトル入り水道水「ふくしまの水」が最高金賞を受け、小林市長が記念のメダルや賞状、三年連続で金賞以上の製品に贈られる「インターナショナル・ハイクオリティ・トロフィー」を受けた。

銀嶺食品はパウンドケーキ「しのぶ　柚子の故里（ゆずのさと）」で最高金賞に輝いた。

小林市長や杉浦氏は各国の受賞者と交流し、福島の食品の高い品質と安全性を世界にPRした。

最高金賞の記念メダルを受ける杉浦氏（左から2人目）ら銀嶺食品の関係者＝29日、マルタ共和国バレッタ

(5) 8版　2017年（平成29年）7月2日（日曜日）　福島

福島の銀嶺食品 6次化へ社員ら収穫

県産小麦でパン製造

JAふくしま未来と協力

小麦を刈り取る銀嶺食品の社員ら

福島市の銀嶺食品は包括的業務提携を結ぶJAふくしま未来と協力し、県産小麦を使ったパン製造を目指す。一日、市内松川町で初めて小麦の収穫を行った。

原料生産から販売までを一括して行う六次産業化の一環。銀嶺とJAは昨年十月、実験的に約二十アールの農地に小麦「ゆきちから」をまいた。

収穫には銀嶺の社員とJAの職員ら合わせて約三十人が参加した。参加者は鎌を使って小麦を丁寧に刈り取った。収穫量は約三百キロだった。

銀嶺は早ければ九月にも、収穫した小麦を使ってパンを製造する予定。岡崎慎二社長は「これまでは原料を買っていたが、原料を作るという新たな挑戦となる」と話した。JAふくしま未来の菅野孝志組合長は「出来栄えは上々だ。生産面積拡大の可能性を感じた」と手応えを口にした。

◇　◇

銀嶺食品は福島民報社の第三回ふくしま経済・産業・ものづくり賞（ふくしま産業賞）で銀賞を受賞した。

ニュースファイル

—県内—

■ヤフーとの連携サービス開始

大東銀行（本店・郡山市）は1日までに、「Yahoo！ウォレット」での即時決済サービスの取り扱いを開始し

JAふくしま未来×銀嶺食品

新ブランド「未来彩（みらいろ）」設立

福島産活用、ジャム発売

未来彩のジャムをPRする（左から）菅野、杉浦、岡崎の各氏

JAふくしま未来と福島市の銀嶺食品は二十九日、福島の果物を使った加工食品の新ブランド「未来彩（みらいろ）」を設立した。第一弾として福島の果物を使った「未来彩のジャム」を発売した。

福島のおいしい果物を年間を通して楽しんでもらうことが狙い。平成二十八年に締結した包括的連携協定に基づき、JAと銀嶺が共同で商品開発を進めてきた。ジャムは「りんご&シナモン」など八種類で、一瓶百四十ｸﾞﾗﾑ入りで四百八十円（税込み）。今後三十種類まで増やす予定だ。ジャムはJAふくしま未来の直売所などで販売している。

ジャムの発表会は福島市の農産物直売所ここら矢野目店で開かれた。JAふくしま未来の菅野孝志組合長、銀嶺食品の岡崎慎二社長、協定締結に尽力した中央大大学院戦略経営研究科の杉浦宣彦教授らが出席し、おいしさをPRした。

菅野組合長は「地域の素材を使いながら、いろいろな商品を開発していきたい」と意気込んだ。岡崎社長は「ギフト商品として活用してもらい、福島の豊かさを全国に広めていきたい」と語った。

JAと銀嶺は今後、「未来彩」のジュースやドレッシング、ドライフルーツの販売も予定している。

中央大学ビジネススクールレビュー

Chuo Business School Review

第7号 2017.07

STRATEGIC MANAGEMENT

Series 戦略経営を語る 7

中央大学ビジネススクール10周年記念特集

シンポジウム報告

地域ネットワークと六次産業化シンポジウム

CSN地方創生ネットワーク株式会社代表取締役　野本 良平氏

株式会社代表取締役／知新国代表理事　木内 博一氏

（コーディネーター／露木 恵美子）

コラム

米国滞在で目指すもの　松下 光司

農業の六次産業化と地方再生

六次化産業化の先端モデル「福島モデル」の普及を目指して　杉浦宣彦

（株）銀嶺食品／社長　岡崎慎二氏

院生優秀論文紹介

日本企業の新しい針路

中央大学ビジネススクール編

コラム

農業の六次産業化と地方再生

六次化産業化の先端モデル「福島モデル」の普及を目指して

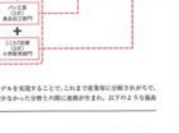
中央大学大学院戦略経営研究科　教授　杉浦 宣彦

株式会社　銀嶺食品　社長　岡崎慎二（CBS3期修了生）

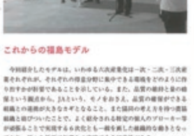
はじめに

6次化がうまくいかない理由

福島モデルがやっていること



「福島モデル」の広がり



これからの福島モデル

中央大学ビジネススクールレビュー　第7号　51

52　中央大学ビジネススクールレビュー　第7号