多摩ブルー賞
【技術・製品部門】

優秀賞

高千穂精機株式会社

超小型多目的全粒製粉装置

現代の食生活は急速な欧米化により、循環器系疾病や糖尿病といった生活習慣病患者が増加しています。その要因のひとつに、食物が本来持っているミネラルや食物繊維等を生産性向上や長期保存、くせをなくし味を付けやすくするなどの要求により、精製されてしまった粉製品が食物として流通しています。

当社の製粉機は、素材本来の成分や風味、食感を損なわず100％食料に転換でき「美味しく食べる」を追求して作られた製粉機です。小麦の例で言えば、各生産農家から集めた小麦を製粉会社（最低製粉量100トン以上）が歩留まり60～70％の精製小麦粉として各工場や店舗に袋詰めで販売されています。この流通方式では食糧国内自給率の低下に繋がるだけでなく、地産地消・品種限定、新鮮重視などの観点からも特徴を打ち出せませんでした。

古来より使われてきた「石臼製粉方式」に当社保有の特許技術を大胆に取り入れ、挑戦的な製粉機を開発しました。

店舗用卓上製粉機は静音で高能力であり、現在店頭で使われているパン・蕎麦・ラーメン屋などに限らず、お茶・薬草・香辛料・豆類など、様々な分野で挽きたて全粒粉を使用した特徴ある安全な商品を提供できるようになります。

今後は、食品会社や外食産業、生産農家が自ら製粉し付加価値を高めて販売するなどに適した、量産型の中規模製粉機モデルも開発し販売を開始しております。

会社概要　高千穂精機株式会社

代表取締役社長	渕野　善男		
本社所在地	〒192-0906　東京都八王子市北野町507-8		
業務内容	試験機・測定器・検査機の製造及び販売		
資本金	4,500万円	沿革	創業　昭和34年
主な販売・受注先	大学共同利用機関法人 高エネルギー加速器研究機構、ミツミ電機（株）、富士重工業（株）、ネスレ日本（株）		
従業員数	正社員：59名　平均年齢：39歳		

連絡先　堀田　滋【専務取締役】

URL	http://www.takachihoseiki.co.jp		
E-mail	head.office@takachihoseiki.co.jp		
TEL	042-644-8511	FAX	042-642-8488