

株式会社セイシン企業 食品事業部 事業案内

セイシンセイイ、お客様のために。

-cordial relationship with-

ご挨拶

セイシン企業は1968年の創業以来、様々な業種のお客様へ粉粒体製造技術の提供をしてまいりました。時代の流れにともない必要とされる技術も大きく変化するなか、長年積み上げてきた技術にさらに磨きをかけ、今後も社会に貢献してまいります。

主要アイテムの粉粒体製造機器測定機器、メンテナンス機器、そして受託加工業務を中心とし工業材料、医薬、食品、機能性材料、航空宇宙、エネルギー、環境などあらゆる分野で常に新たなテーマを持ち、一粒の粉の特性にこだわり、また複合材としての機能向上に日々励んでおります。

営業網は、北は北海道から南は沖縄まで全国をカバーし、地域密着型の営業スタイルでお客様の御要望にタイムリーにお応えする体制が整っております。また中国、韓国での海外展開の強化とさらなるグローバル化への動きを加速させ、情報の入手と発信を行ってまいります。

今後はさらに広がると考えられる環境保護・健康社会資源の有効活用そしてエネルギー改革を通じて国内の経済発展への寄与、ひいては世界のために、当社はBetterな社会づくりをめざしてまいります。創業から55年を迎え、長年お世話になりましたお客様に感謝するとともに、ますますお客様に期待される「粉体の総合プランナー」として未来を切り拓いてまいります。



COMPANY

会社概要

商 号	株式会社セイシン企業
設 立	1968年8月28日
代 表	代表取締役会長 / 岡本 浩 代表取締役社長 / 三島 重信
従業員数	283名（2023年3月）
支店・営業所	名古屋支店・大阪支店・宇部支店・九州支店 富山営業所・岡山営業所・四国営業所
工 場	日光工場・利根川工場・荒川計装工場 山口宇部寿工場・響灘工場 古河開発研究所（粉体物性センター、古河出荷センター）
子会社・関連会社	〈国内〉株式会社はつらつ・株式会社ボンボネーラ 〈海外〉中国合併会社・宜興清新粉体機械有限公司 中国独資会社・清新粉体技術（江蘇）有限公司 上海清心玄浩貿易有限公司
研 究 所	仙台研究所・北九州研究所

OUR MIND

unlock future

唯一無二の粉砕加工技術で 食品業界の未来を切り開く。

近年、健康食品をはじめとする食品関連のお客様においても、新たな機能や性能を求められ、素材が本来持つ機能をそのままに活かしたミクロの加工技術要求が急激に増えております。

私たちは、高度な加工環境の中で、選別・殺菌・粉砕・分級・造粒・乾燥・混合・表面処理・分析まで一貫して行うことができる会社です。

『ミクロの粉体加工技術を、食品に』を合言葉に、目まぐるしく移り変わる食品業界において皆様のお役に立てるよう挑戦を続けてまいります。



OUR MISSION

一見、豊かと思っていた我々の生活は...

コロナウイルスの流行によって国際的な食糧供給チェーンに混乱が生じました。これによって、これまで国民一人ひとりがあまり注視する事のなかった国内自給率の低さが露呈され、現在の生活を脅かす物価の高騰等、これまでの日常が昨日までとは全く違う現実を余儀なくされることになりました。我々セイシン企業は、この課題に対して食品粉碎事業のプロフェッショナルとして第一線で国内における食品生産を支援し、供給チェーンの安定化を図る取り組みを実施していきます。

Co-creation

価値の共創によって全ての
人々が幸せになるような全く新しい食糧生産の未来。

時代は格差の生まれる「競争社会」から、共に目標に向かって進んでいく「共創社会」へと変化していくべきと我々は考えます。これまでの当たり前であった価値観は今後大きく変化し、新たな「食」への課題とその価値への創造力が今まさに必要とされています。これからの日本の未来に向かって、これらの認知向上と協力企業との連携により食品業界の発展に寄与します。

POINT

- ・未利用資源の活用
- ・間伐材の利用
- ・SDGsの取り組み
- ・機能性素材の開発

JAPAN

国や地方自治体

食品産業の発展と食料自給率の向上を図ります。透明性と信頼性のあるコミュニケーションを大切にして情報の共有と意見交換を通じて、食品粉碎事業者と生活者とのニーズを理解し合う。また、持続可能な開発を推進するために、環境への配慮や廃棄物の削減や再利用、リサイクルの促進などの取り組みを進めます。



SEISHIN

セイシン企業

新たな粉碎技術の開発や改良によって、農産物の生産・加工・保存期間が向上し、食料の安定供給に寄与します。世界中から貧困や飢餓をなくすSDGsの持続可能な開発目標に『セイシンセイイ』取り組んでいます。



CONSUMER 消費者

消費者は、これによってより多様な食品選択肢を享受できるだけでなく、栄養価や風味を向上させた製品を選ぶことができます。



We are all specialists company.

action!

私たちは、動く。

Communication!

「心が動くようなご提案を。」

お客様とのコミュニケーションを一番に考えているセイシン企業にしかできない
『誠心誠意』をご紹介します。

01 「知る、学ぶ」

お客様のニーズを深くまで把握。

商品やサービスの提供にあたりお客様のご要望や課題に真摯に向き合い、その背景にあるニーズの芯のところまでしっかりと理解し、最適な解決策やご提案するための準備をさせていただきます。



02 「ご提案」

お客様に最適なご提案を。

私たちはお客様との共同作業を大切にし、お客様のビジョンを実現するために全力でサポートさせていただきます。お客様との信頼を築きながら、共に成長していくことを約束いたします。



E-Motion 未来へ 動く

世界中で人口が増え、食品需要がますます高まっています。健康についての関心度は高まる一方であることから今後、健康食品の社会的役割も大きくなって行くことが予想されます。弊社はこれからも健康について研究を進め、未来への動きを加速させていきます。

Solution

01 グローバルな需要増加への対応。

新たなビジネスモデルやサービスの創出
循環型経済の原則に基づく資源の有効活用を推進し、持続可能な食品システムの構築を支援します。



Solution

02 持続可能な供給チェーンの確立。

当社は粉体の総合プランナーとして、食品・医薬から工業材料まであらゆる産業でニーズがある粉体技術を通して SDGs に取り組んでいます。近年は、より環境負荷を低減したパウダーの開発にも挑戦しており、粉砕技術を応用した廃棄物削減やエコ商品開発を通じて環境問題に取り組んでいます。



Solution

03 優れた研究開発と革新性をモットーに。

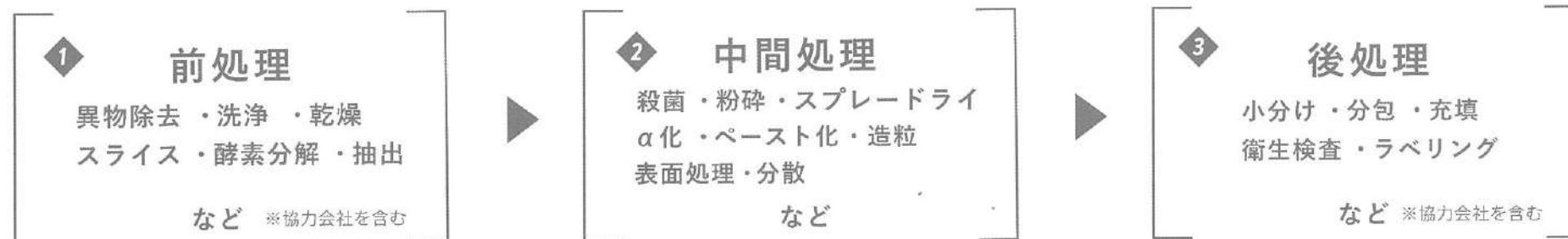
当社は研究開発部署を有し、独自の粉体加工技術をもって革新的なプロセスや素材を提供致します。近年ではタンザニアの水環境改善プロジェクトにも携わり、社会貢献活動の一貫として現地の生活用水からフッ素を取り除くプロジェクトに参加しております。



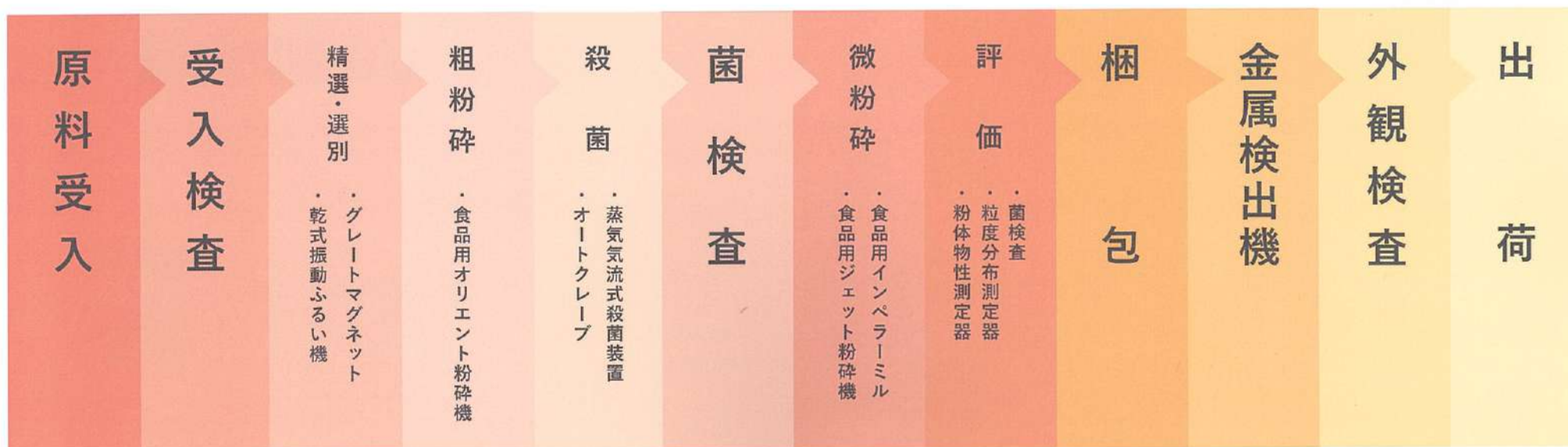
OUR SERVICE

お客様をトータルサポート

セイシン企業は、食の安全と安心に貢献すべく、自社の食品専門工場『山口宇部寿工場』でより確実な食品安全管理を実践するためのマネジメントシステム規格である、FSSC22000を取得いたしました。高度にクリーンな加工環境のなかで、選別・殺菌・粉碎・分級・造粒・乾燥・混合・表面処理・分析までお客様の組み合わせで、協力会社での製造も含め一括して行うことができます。



食品加工フローと使用機器



超微粉碎

ULTRA FINE GRINDING

食品用ジェット粉碎機

乾式粉碎で最も細かく粉碎のできる気流粉碎機 STJ シリーズ

概要

医薬や食品、化粧品、セラミックス、二次電池に至るまで幅広い分野で使用されている超微粉碎機です。

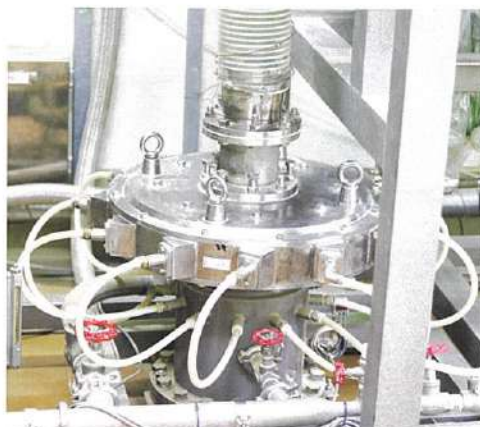
特徴

01 熱が発生しません

粉碎機に送り込まれた圧縮空気は断熱膨張し、粉碎時に発生する熱を抑えることが可能です。

02 粉碎時間

粉碎に要する時間は秒単位で、粉碎過程から素材に対するコンタミネーション、熱による影響はありません。



殺菌

STERILIZATION

蒸気気流式殺菌装置

少量多品種から連続生産まで対応できる汎用性

概要

SKS-50型殺菌装置は、過熱蒸気を用いた連続式気流式殺菌装置です。3秒程度の短時間で殺菌が行われるため、原料の劣化が抑えられます。

実績	処理前		処理後	
	一般細菌数 (個/g)	大腸菌群数 (個/g)	一般細菌数 (個/g)	大腸菌群数 (個/g)
大麦若葉	7.5×10^4	1.3×10^2	< 300	陰性
モロヘイヤ	7.0×10^4	陽性	< 300	陰性
ヤマブシタケ	1.0×10^4	陽性	< 300	陰性
生姜	$1.0 \times 10^{3.5}$	陽性	< 300	陰性
マカ	9.0×10^4	1.5×10^2	< 300	陰性



アルファ化粉碎

ALPHA GRINDING

せん断加熱式 穀物アルファ化粉碎機

でんぷんを主成分とする穀物類を容易にアルファ化粉末に

概要

米などの穀物類に含まれている消化しにくい結晶質のでんぷんを消化しやすい非結晶に変えとともに粉末化する装置です。

特徴

01 製造工程の簡略化

複数工程を経ることなく本装置のみでアルファ化穀物粉末を得ることが可能で、工程管理も容易です。

02 短い粉碎時間

原料投入から数秒程度で製品が排出されるため、素材の変質(色つき、風味の減少等)が少なくなります。



微粉碎

FINE GRINDING

食品用機械式粉碎機 インペラーミル

操作性、分解、洗浄性に優れ、多種多様な微粉碎に対応する汎用機

概要

機械式粉碎機の中で最も細かく粉碎ができる高速回転型粉碎機です。主な粉碎力は衝撃力、せん断力、摩擦力で回転数が増えるにつれて粉碎力が大きくなります。

実績

原料	原料粒径	型式	粉碎粒径	処理能力
コーヒー炭	2mm以下	IMP-250	D ₅₀ =100 μm	100kg/hr
ゼラチン	5mm以下	IMP-250	180 μm PASS 95%	25kg/hr
フマル酸	D ₅₀ =64.6	IMP-250	D ₅₀ =9.9	12kg/hr
稲若葉	D ₅₀ =1.5mm	IMP-400	D ₅₀ =30 μm	180kg/hr
大麦若葉	1mm以下	IMP-250	D ₅₀ =30~40 μm	60kg/hr
ケチン	1mm以下	IMP-250	D ₅₀ =30 μm	20kg/hr
ケール	2mm以下	IMP-250	D ₅₀ =30~40 μm	150kg/hr
田七人参	1mm以下	IMP-250	D ₅₀ =20 μm	50kg/hr



国産竹炭パウダー (食品添加物)

その山容から「伯耆富士」とも呼ばれる鳥取県の名峰・大山。セイシン企業の国産竹炭パウダーは大山地域を中心に、国内の限られた原料のみを使用しております。昔ながらの製法で炭化させ、口にした時の舌触りもなめらかに仕上げました。



製品仕様

外 観：黒色の粉末状
 風 味：無味無臭
 サ イ ズ：D50 $\leq$ 10 μ m、TOP $\leq$ 45 μ m
 水 分：8.0%以下
 灰 分：4.0%以下
 一般生菌数：3,000個/g以下
 大腸菌群：陰性※別途添加物の「使用基準」あり

内 容 量：10kg入り/ケース
 外 装 資 材：ダンボール
 外装サイズ：480(W)×380(D)×260(H)(mm)
 内 装 資 材：内袋)ポリエチレン(封緘方法：ヒートシール)
 内 装 資 材：外袋)ポリエチレン(封緘方法：折り込み)
 内装サイズ：内袋)650(W)×800(D)×0.1(t)(mm)
 内 装 資 材：外袋)900(W)×1000(D)×0.05(t)(mm)
 ※脱酸素剤及び乾燥剤の封入は無し



国産素材に
 こだわった、
 製品一例。

特許(第6591180号)取得製法

国産醗酵焙煎16雑穀パウダー

厳選された16種類の雑穀を特許取得の独自製法で醗酵・焙煎・パウダー化した製品です。

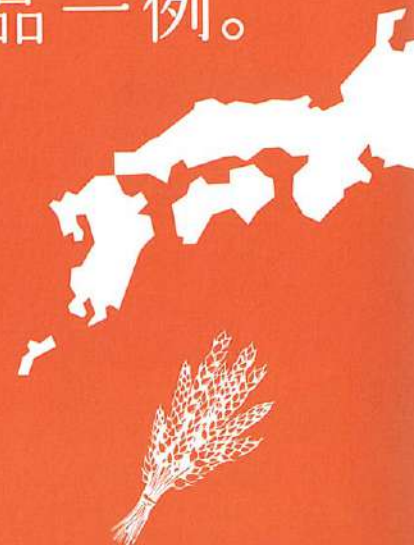
醗酵を行うことで栄養価を高め、焙煎で香りを豊かにし、更にパウダー化することであらゆる食品への配合を可能にしました。



製品仕様

外 観：薄茶色～茶色の粉末状
 風 味：醗酵焙煎雑穀特有の風味
 サ イ ズ：80メッシュ(180 μ m)パス
 水 分：8.0%以下
 一般生菌数：3,000個/g以下
 大腸菌群：陰性

内 容 量：10kg入り/ケース
 外 装 資 材：ダンボール
 外装サイズ：480(W)×380(D)×260(H)(mm)
 内 装 資 材：内袋)ポリエチレン(封緘方法：ヒートシール)
 内 装 資 材：外袋)ポリエチレン(封緘方法：折り込み)
 内装サイズ：内袋)650(W)×800(D)×0.1(t)(mm)
 内 装 資 材：外袋)900(W)×1000(D)×0.05(t)(mm)
 ※脱酸素剤及び乾燥剤の封入は無し



国産大麦若葉パウダー

大麦若葉は、イネ科の大麦が穂をつける前、最も栄養を蓄えているとされている若い葉です。セイシン企業の大麦若葉は九州産にこだわり、収穫後の葉をお茶と同じ製法で蒸して揉捻し、合組することで独特な風味と甘みを引き出しています。



私たちの製品は、国内で収穫された最高品質の原料を使用しています。素材の持つ潜在的な価値を最大限に引き出すために、独自の製法と品質管理を徹底して実施しています。



非常食アルファ化米

セイシン企業が販売している新アルファ化米を使ったおかゆ製品は、お湯（水でも可）で溶かすだけで、すぐになめらかなお粥になります。

そのため非常時でも調理の手間がかからず、防災備蓄品としても重宝します。



製品仕様

外 観：緑色の粉末状
風 味：大麦若葉特有の風味
サ イ ズ：200メッシュ(75 μ m)90%以上パス
水 分：8.0%以下
一般生菌数：3,000個/g以下
大腸菌群：陰性

内 容 量：10kg 入り / ケース
外 装 資 材：ダンボール
外装サイズ：480(W)×380(D)×260(H)(mm)
内 装 資 材：内袋)ポリエチレン(封緘方法：ヒートシール)
内 装 資 材：外袋)ポリエチレン(封緘方法：折り込み)
内装サイズ：内袋)650(W)×800(D)×0.1(t)(mm)
内 装 資 材：外袋)900(W)×1000(D)×0.05(t)(mm)
※脱酸素剤及び乾燥剤の封入は無し

名 称：アルファ米(おかゆ)
原 材 料 名：うるち米(国産)
エネルギー：152.4kcal
たんぱく質：0.23g
脂 質：0.4g
炭 水 化 物：34.9g
食塩相当量：0.0g



【認可取得】



世界の明日に セイシンセイイ。



日本中、そして世界に広がるセイシンネットワーク

今やセイシン企業の製品は、中国、韓国、台湾、タイ、ベトナム、シンガポール、インドネシア、マレーシア、インドなどのアジア諸国をはじめとして、東欧、ロシアを含むヨーロッパの国々、アメリカなど、世界のほとんどの地域に輸出され、研究・開発や粉体加工に活躍しています。

全てのお客様に100%の満足を。

「山口宇部寿工場」

住所：山口県宇部市山中甲石 700-3
TEL：0836-62-1157

高度にクリーンな加工環境のなかで、選別・殺菌・粉碎・分級・造粒・乾燥・混合・表面処理・分析までお望みの組み合わせで一貫して行うことができる最新鋭の工場です。



『私たちの品質方針』 *Quality policy*

01. 品質は検査ではなく工程で作り上げることを念頭に置き、常にプロセス改革を推し進めます。
02. 社員各自が役割を100%果たす社員全員参加の品質保証体制を実現します。
03. お客様や社会の多様なニーズに柔軟な発想と創意工夫を持って対応いたします。

国内食品営業所

国内3か所に食品専門営業所を配置しております。
また各地に協力会社があり、地の利を活かした様々なフォローが可能となっております。

【本社】

東京都渋谷区千駄ヶ谷5-34-7 NX新宿ビル9F
TEL：03-3350-5771

【大阪支店】

大阪府吹田市広芝町10-40 TEK第一ビル4F
TEL：06-6330-1231

【九州支店】

福岡県福岡市博多区榎田2-3-23 FMT榎田ビル8号
TEL：092-433-1571