

高砂スパイス株式会社



高砂スパイス(株)のご紹介

1. 本社

東京都大田区蒲田5丁目37番1号ニッセイアロマスクエア17階

2. 工場

神奈川県秦野市曾屋568番地

敷地面積:7,910m²

3. 資本金

7,320万円

4. 従業員数

50名(含むパート、派遣社員、出向社員)

5. 事業内容

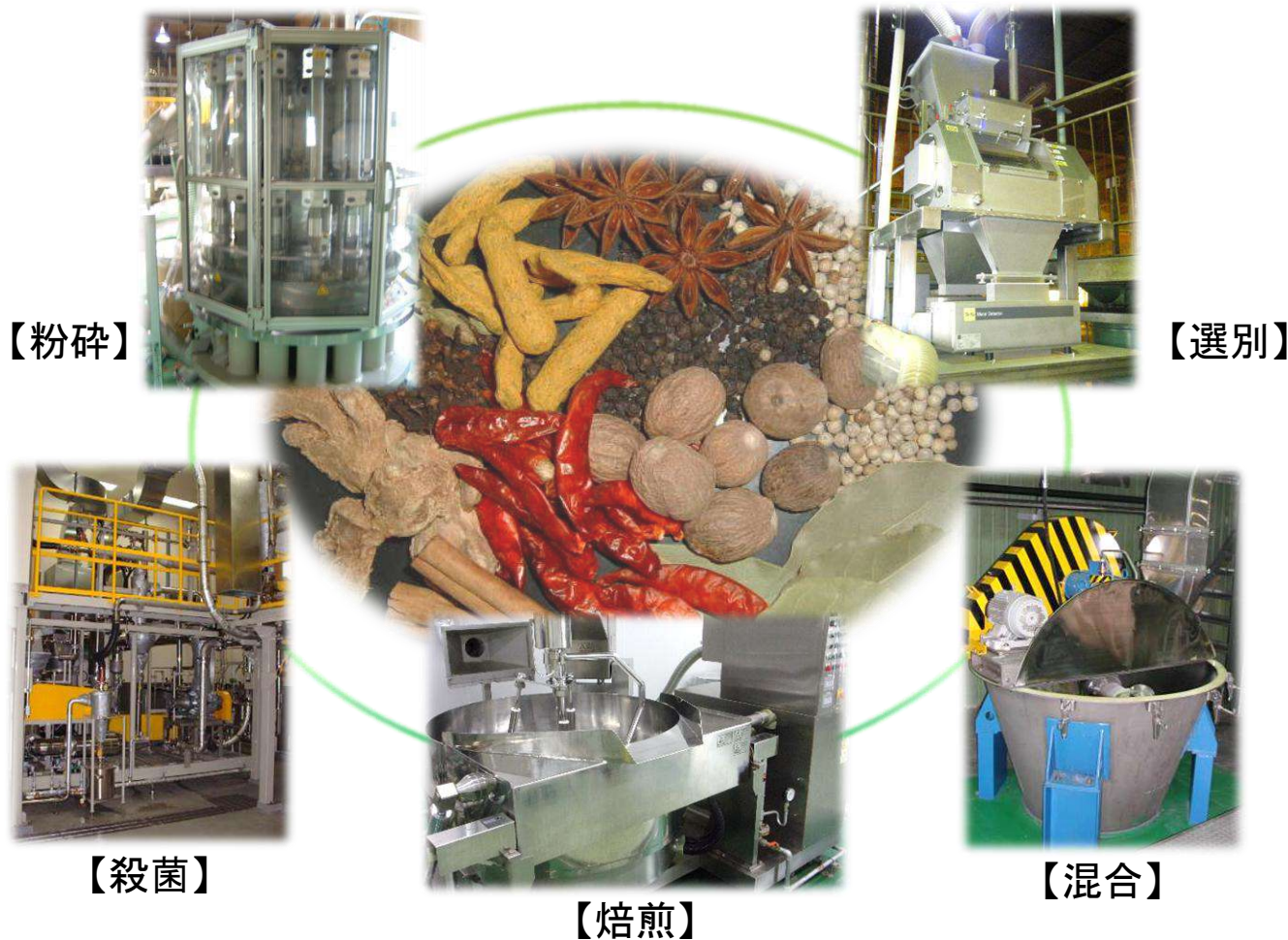
- ◆ 各種単品香辛料、ミックススパイス、カレー粉、カレールウの製造
- ◆ 食品添加物の製造
- ◆ 受託加工(粉碎加工・殺菌加工・焙煎加工)

高砂スパイス(株)のご紹介

6. 会社の沿革

- (1) 昭和12年 2月 (1937年) 小林商店として創業
- (2) 昭和34年 7月 (1959年) 小林貿易株式会社に改組
- (3) 昭和36年 5月 (1961年) 朝霞工場完成(埼玉県朝霞市)
- (4) 昭和41年10月 (1966年) 会社更生法による更生計画に基づき
高砂香料工業(株)の天然香辛料製造部門として新発足
- (5) 昭和45年 5月 (1970年) 工場を秦野市内の工業団地移転
- (6) 昭和55年 6月 (1980年) 社名を高砂スパイス(株)とする
- (7) 昭和56年 7月 (1981年) 気流式殺菌装置を導入
- (8) 平成23年 4月 (2011年) ISO14001を取得
- (9) 平成25年 2月 (2013年) FSSC22000を取得
- (10) 令和 2年12月 (2020年) ISO45001を取得

香辛料の加工



- ◆ 香辛料原形を、それぞれの香辛料に適した粉碎機を選択し粉末加工を行う。
- ◆ 必要に応じて、選別や焙煎、殺菌を実施。
- ◆ 粉末加工した香辛料をブレンドし、カレー粉や用途に応じたスパイスミックスを製造。

保有装置

■ 選別機

コンベルト式レナスター、磁力選別機、パンチングメタル選別機、風力選別機、カラー選別機、転選機

■ 粉砕機

高速ピンミル、スタンプミル、フィッツミル、ロールミル、丸六粉砕機、パルペライザー、相対流粉砕機、ウェーブミル

■ 焙煎機

ハイブリッド式IH焙煎機、ドラム型焙煎機、コニカルドライヤー

■ 殺菌機

気流式殺菌機

■ 混合機

ナウターブレンダー



スタンプミル



気流式殺菌機



ハイブリッド式IH焙煎機

高砂スパイス 取り扱い香辛料

品目	産地
アニシード	トルコ
オールスパイス	ジャマイカ・ガテマラ
バジル	エジプト
コリアンダー	インド・モロッコ
カルダモン	グアテマラ
クミン	インド・イラン
キャラウェイ	オランダ
シンナモン	中国
クローブ	マダガスカル
セロリー	インド
フェンネル	インド・中国
フェネグリーク	インド
ジンジャー	インド・中国
ローレル	トルコ
マジョラム	フランス

品目	産地
メース	インドネシア
マスタード	カナダ
ナツメグ	インドネシア
オレガノ	トルコ
パプリカ	スペイン
ローズマリー	スペイン
赤唐辛子	中国
セージ	トルコ
山椒	日本
スターアニス	中国
ターメリック	インド・中国
タイム	モロッコ
陳皮	日本・中国
黒胡椒	マレーシア・ベトナム
白胡椒	インドネシア・マレーシア

高砂香料グループ スパイス加工品製造会社

高砂スパイス



1966年設立。高砂香料グループである高砂スパイスは、各種単品香辛料、スパイス加工品、食品添加物の製造会社です。神奈川県秦野市に工場を構え、長年にわたり、調味料・シーズニングメーカー様などに納品しております。

TAKASAGO
高砂スパイス株式会社



各種単品香辛料はもちろん、独自のレシピによるミックススパイスやカレー粉まで、幅広いラインナップをご用意しています。
天然原料を取り扱う工場として、また、環境負荷低減を目指すグローバル企業として、2011年にISO14001のグローバル認証を取得、2012年にはISO22000の認証、2013年にはFSSC22000の認証を取得しています。

熟練の技を活かしたスパイス加工と混合技術

世界各国から厳選した原料と、長年培った経験・技術を活かし、風味・香り・使い勝手にこだわった製品づくりを追求しています。
スパイス本来の魅力を最大限に引き出すため、独自のレシピやノウハウを活用し、最適な加工・ブレンド方法を採用しています。
肉料理用、ソース用、パスタ用、中華用など幅広い用途に対応したミックススパイスをはじめ、お客様のご要望に応じた商品開発も可能です。



スパイス加工について

殺菌



香辛料業界では国内初となる「気流式殺菌装置」を導入。短時間で殺菌できるため、風味を損なうことを最小限にとどめます。

気流式 殺菌装置



粉砕



各香辛料に適した粉砕機で加工します。中でも「スタンプミル」は、スパイスの持つ風味や香り、味わいを大切にする製法です。

スタンプミル



選別



ノンベルト式レナスターやカラー選別機などを使用し、夾雑物を除去します。

焙煎



スパイスの風味や香りを引き出すため、IH式ハイブリッド焙煎機を使用して焙煎します。

ブレンド



加工したスパイスを攪拌しながら均一にブレンドします。

高砂スパイス



～ 受託加工も承ります ～

さまざまな食品の受託加工も請け負っております。
まずはお気軽にご相談ください。

工程	殺菌	粉碎	粉碎	粉碎	焙煎	ブレンド
装置	気流式殺菌機	ピンミル	ウェーブミル	フィッツミル	IH式ハイブリッド焙煎機	ナウターミキサー
MIN	50～100kg *原料の高比重による	50kg	50kg	10kg	50～100kg *原料の高比重による	50kg
処理量(目安)	100～200kg/h	30～100kg/h	20～40kg/h	50～200kg/h	250～300kg/バッチ	100～1,000kg/バッチ
概要	高温・高圧の過熱水蒸気にて3～5秒の短時間で殺菌します。	高速で回転するピンの衝撃で粉碎します。	気流によって原料同士を衝突させて粉碎し、微粉末を得る方法です。粉碎室内の温度が上がりにくいので、熱の影響を抑えながら微粉碎を行うことができます。	回転するピンの衝撃で粉碎します。	原料を攪拌しながら、焙煎釜の底面に設置されたIHヒーターによって加熱し、焙煎します。	タンク内の粉体を均一に混合します。
特長	130～170℃にて短時間で殺菌を行います。主に粉末や、表面が滑らかな原料の殺菌に適しています。	1mm以下(目安)の粉末に粉碎可能です。硬い原料でも粉碎することができます。	0.1mm以下(目安)の粉末に粉碎可能です。粉碎時の熱の影響を抑えながら、微粉碎を行うことが可能です。	1～10mm程度に加工が可能です。 ※粗挽製品や抽出用の原料向けの加工です。	最高温度160℃程度まで対応可能です。粉体のみの焙煎や、粉体に液体を加えて焙煎することも可能です。	シーズニングのブレンドや、ガーリック等の強い臭いのある原料、またワサビやマスタード等の刺激品にも対応可能です。
実績品	ほうれん草パウダー、寒天粉、大麦若葉、ハーブ各種、スパイス各種(オニオン、ガーリックを除く)、茶類各種	ほうれん草パウダー、大麦若葉、ハーブ各種、スパイス各種(オニオン、ガーリックを除く)、茶類各種	大麦若葉(飲料用途)、ハーブ各種、抹茶、唐辛子、小麦(ふすま)	ハーブ各種、スパイス各種、茶類各種、ナッツ類	小麦粉、カレールウ、トマトパウダー、大豆粉、インゲン豆粉、コーンパウダー	スパイス各種、シーズニング(ワサビFL、ガーリックFLを含む)
適した原料	粉末～10mm程度の乾燥物	10～50mm程度の乾燥物	1～5mm程度の乾燥物	100mm以下の乾燥物	粉末～10mm程度の原料	粉末～5mm程度の乾燥物
適さない原料	糖分や澱粉を多く含む原料 吸湿性の高い原料	油脂類が含まれる原料 付着性の高い原料	油脂類が含まれる原料 付着性の高い原料	油脂類が含まれる原料 付着性の高い原料	—	—
写真						