



先駆者精神で市場開拓

戸商工會議所
09年には松
庭用生パン粉
を発売。20
本で最初に家
商号変更し
た。77年、日
53年6月、雪和食品に
おいても日本で最初に
取得した。

1946年8月、松
戸製パンとして設立。
本で最初に手がけ、パ
ン粉のハラール認証に
おいても日本で最初に
取得した。



主力商品

水溶性食物繊維の一つである難消化性デキストリンを入れることによって、吸油率を20%カットした。またデュラム小麦粉を50%入れることによって、吸油率をカットしてもおいしい揚げ物が出来上がる。



伊原清良社長

「冷めてもおいしいパン粉」
時代の流れに対応した設備投資も惜しまず、12年に第一醸酵室を最新鋭の管理システムに改造した。13年、片栗粉包装工場を増設。同時に事務所棟と工場を有機的に連結し、フードディフェンスの観点から工場への入場設備などで、入室料のさまざまな要望に応える機能を整えた。さらに、品質管理室の充実やテストキッチンを新設し、ユーチンを新設し、ユーザーに試作提案のほか勉強会、研修会を開催している。「常にパイオニアであり続けたい」とアドバイス。伊原清良社長。同社は今後も、新たな挑戦をし続ける。

雪和食品

雪和食品は、日本で最初に家庭用の生パン粉を販売したパイオニア企業だ。誰もやっていないからこそやる!の先駆者精神で、ソフトパン粉、デュラム小麦粉のパン粉を日

良△設立△1946年8月△主要製品△市販

用パン粉（生パン粉、乾燥パン粉）、業務用

パン粉（生パン粉、乾燥パン粉）、カラーパン

パン粉、片栗粉、コーンスターチ、浮き粉、小

麦粉各種、マッシュポテト、農産乾物（麩、

豆類、切干大根ほか）

×ラリナる企業

戦後70年の食品産業の成長発展を支えた企業を取り上げ、その功績を紹介する。功績のテーマは四つで、それぞれに「OVER 70」「地域貢献」「CSR」「技術革新」のマークを付けた。



創業約70年以上にわたり食品産業の発展に貢献している革新企業



地域密着、地産地消で地域産業・社会に貢献する地域有力企業



社会・環境・倫理・人権などCSR活動による社会貢献企業



素材・食材・情報・設備機器、物流などの分野の技術革新企業