

CORPORATE PROFILE

株式会社九州むらせ 会社案内



創業1976年より永きに渡り、 米食文化への貢献をめざして 歩んでまいりました。

九州むらせは創業以来、社は「感謝・誠実・奉仕・報恩」の下、
つねにより品質のお米を提供することに心血をそそいでまいりました。
良き日本の伝統のお米を守ることは当然としながらも、
さらに安心でおいしいお米を供給する積極的な向上心を持ち続け、
高品質で豊かな食文化を提供し、食卓と産地の信頼にお応えしていきます。
“作る人も売る人も買う人も「見えるお米」”を目的とした
大型精米工場を生産地に持ち、
皆様に喜んでいただける商品を提供していきます。
このようにむらせの財産ともいえる「お米」は、
食生活の中心を担ってきたばかりか、
心をも育んできた命の源でもあります。
時代は変化し、食生活も多様化を成し遂げましたが、
お米は依然として日本人の心の奥に根付き、食文化の根幹を成し、
その理念を忘れず日本の食文化を守る企業として
地域社会に貢献していきます。

代表取締役社長 村瀬 慶太郎



ネットワーク

(株)九州むらせは、九州を中心に中国・四国地方までをカバーします。また、むらせグループ全体で、日本全国に展開するお客様をサポートいたします。



福岡工場

精米HACCP認定工場

〒838-0121
福岡県小郡市上岩田565-15
TEL:0942-73-6688



福島工場 精米HACCP認定工場

〒969-3451
福島県会津若松市河東町八田東天屋20-1
TEL:0242-75-5788



首都圏工場 精米HACCP認定工場

〒358-0047
埼玉県入間市木蓮寺49-3
TEL:04-2937-2288



アーリーフーズ株式会社

〒340-0834
埼玉県八潮市大曾根1308-1
TEL:048-998-8388

お弁当、おにぎり、お惣菜、サンドイッチ、パスタ、お寿司など、コンビニエンスストアやスーパーマーケットの売場を総合提案いたします。



株式会社長保堂

〒213-0013
神奈川県川崎市高津区末長4-23-25 天神ビル1階
TEL:044-829-3388

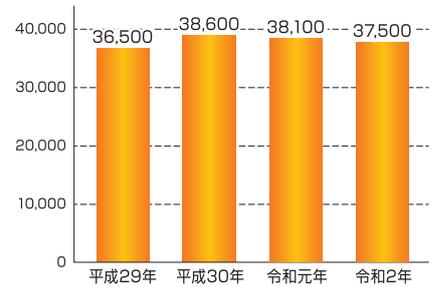
名水の地、山梨県の美味しい水を使ったお餅の製造をしています。

会社概要

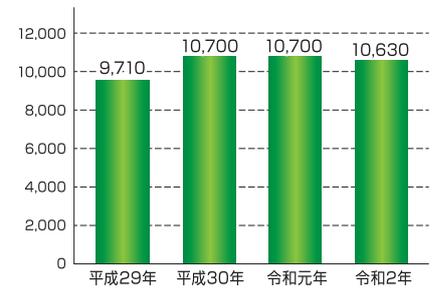
創 業	昭和51年6月
資 本 金	2,300万円
代表取締役社長	村瀬 慶太郎
本 社	〒861-4101 熊本県熊本市南区近見8-8-29 TEL:096-325-1388 FAX:096-311-2288
福岡本部・福岡工場	〒838-0121 福岡県小郡市上岩田565-15 TEL:0942-73-6688 FAX:0942-73-6681
事 業 内 容	米穀・雑穀／食品類の販売
従 業 員 数	51名
年 商	106億3000万円
年 間 販 売 量	37,500玄米トン
主 な 取 引 銀 行	肥後銀行本店、農林中央金庫九州営業部、 筑邦銀行小郡支店、横浜銀行横須賀支店

売上実績

■ 米取扱数量の推移(単位/トン)



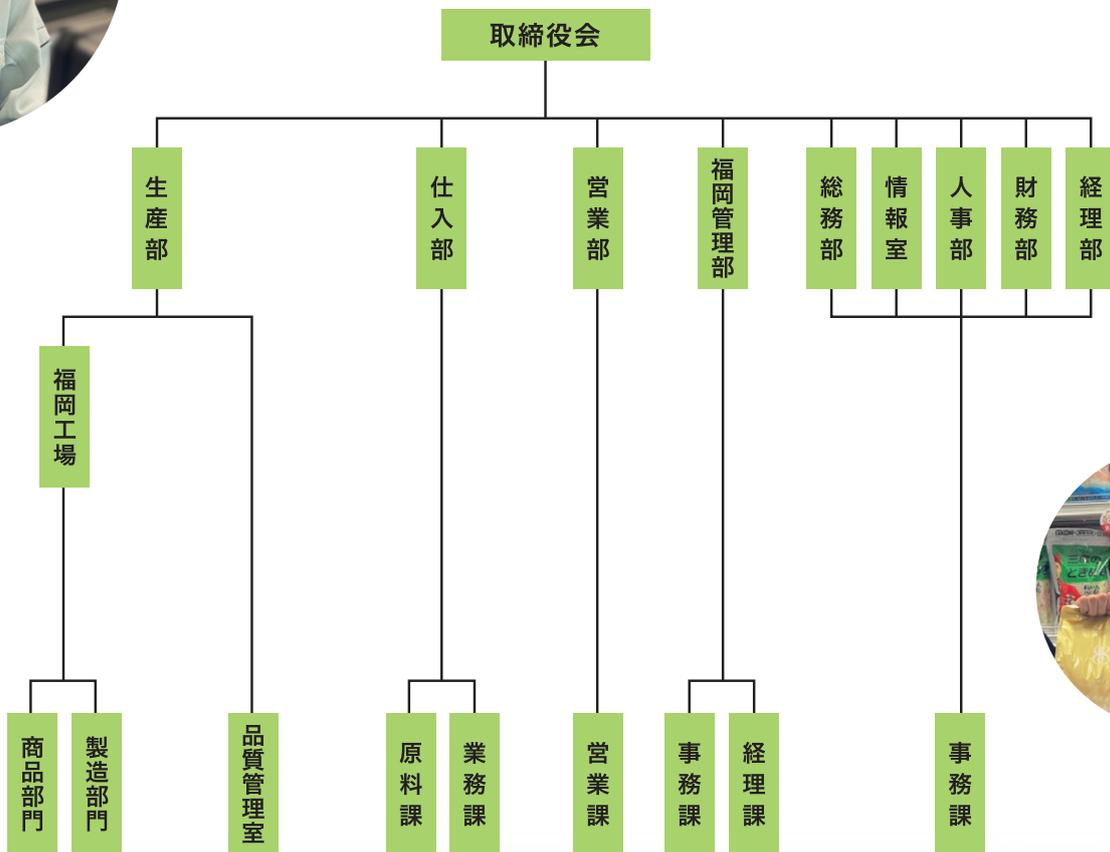
■ 総売上金額推移(単位/百万円)



沿革

昭和51年6月	熊本市田迎町良町1143-Iに熊本米穀販売(株)より営業権を譲受し資本金11,500千円にて設立	平成13年10月	小郡市上岩田565-15に社屋・大型精米工場を建設し、福岡支店を移転福岡支店より福岡営業本部に組織変更
昭和51年7月	本社:熊本市田迎町良町1143-I 八代支店:八代市大手町2-13-12にて米穀卸売業として営業開始	平成14年11月	組織を営業本部・商品本部(仕入部・生産部)・管理本部の3本部制とする 営業部組織を南部事業部と北部事業部に営業区域を分ける
昭和52年3月	荒尾市打越区899にて荒尾支店開設し営業開始	平成18年4月	福岡工場 ISO9001認定取得
昭和58年4月	荒尾市増永字新才513に社屋・大型精米工場を建設し荒尾支店を移転	平成21年11月	熊本工場を閉鎖し、熊本倉庫とする
昭和61年5月	熊本市近見町1288-Iに社屋・大型精米工場を建設し本社を移転	平成22年5月	福岡工場 低温倉庫増築
平成2年5月	八代市松江町232-Iに八代支店を移転	平成23年6月	福岡工場 Iライン増設
平成2年9月	福岡県において隣接県卸の許可所得	平成24年1月	福岡工場 製品倉庫増築
平成3年1月	福岡市博多区豊2-2-73に福岡営業所開設し営業開始	平成24年4月	熊本市が政令指定都市へ移行により本社住所表示変更 熊本市南区近見8-8-29
平成5年5月	発行する株式総数を20,000株から40,000株へ変更	平成25年7月	営業部組織を南部事業部・北部事業部を統合し営業部とする
平成5年8月	福岡営業所より福岡支店に名称変更	平成26年10月	組織を米穀本部(営業部・仕入部・生産部)と管理本部の2本部制とする
平成5年12月	資本金を11,500千円から23,000千円に倍額増資	平成29年10月	本部制を廃止し、各部制とする
平成6年9月	八代市田中町字芝口491-Iに八代支店を移転	平成30年6月	福岡工場 精米HACCP認定取得
平成8年3月	糟屋郡志免町大字別府635-IIに福岡支店を移転		
平成8年6月	熊本県外、複数他県へ卸登録する		
平成9年7月	八代支店、本社へ統合		
平成10年2月	本社所在地の住居表示変更 熊本市近見8-8-29		
平成10年10月	肥後食販(株)から(株)九州むらせへ商号変更		
平成13年9月	荒尾支店、本社へ統合		

組織図



作る人も売る人も買う人も「見えるお米」を目指して



生産者と供に

全国の産地と生産者に出向き、
農業の発展に寄与しながら
想いのこもったお米を
お届けします。



愛のこもった精米

全国各地の米農家の方が、
一生懸命愛情を込めて作ったお米を
大切に精米します。
一粒一粒に思いを込めて。



美味しさを伝える提案を

農家の方が大切に作ったお米を、愛情を込めて精米し、消費者の元へ。
お米の心を伝える提案をしていきます。



生産者と供に

仕入部

仕入部

生産部

品質管理室

営業部

仕入部 原料課

全国の有名産地から生産者グループまで、美味しいを追求した仕入をしています。全国に展開する「むらせグループ」の強みを活かし、お客様に喜ばれる・必要とされるお米を仕入れていきます。



仕入部 業務課

全国のお米を円滑に集荷するため、物流手配・付随業務を行います。

愛のこもった精米

生産部

仕入部

生産部

品質管理室

営業部

お客様の満足と笑顔のため
安心・安全・美味しいお米を
お届けします。



生産管理

最新オペレーションシステムにより、原料から製品までを一元管理。各種異物除去装置に加え、二重包装の自動化、窒素充填商品の製造など、最先端の精米技術を備えています。

品質管理室

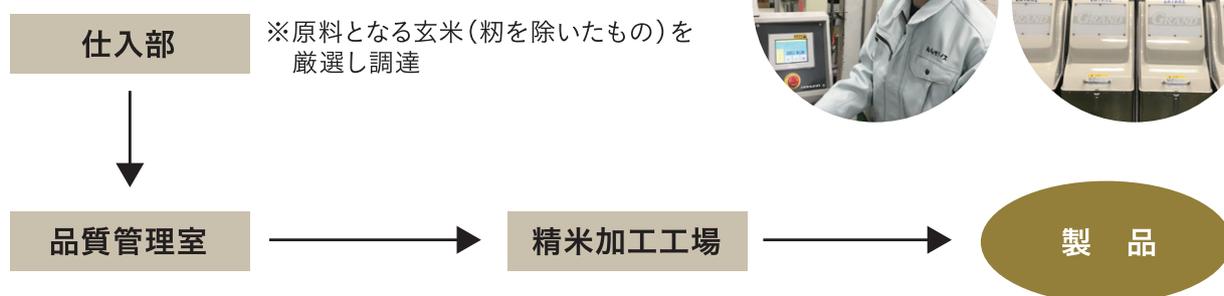
製品の安全確保のために戦う



品質保証体制

むらセグループでは、食の安心安全を柱に精米HACCPを取得し、「精米・選別・包装・検査・出荷」の工場内全行程を管理する品質マネジメントを実行すると共に、業務の継続改善活動に日々取り組んでおります。

品質保証フロー図



品質管理室の取り組み

品質管理室では、工場の製造工程管理状態を3つのカテゴリー「工場の衛生管理」「設備の保全」「不適合の発生状況」に区分けし評価しています。その結果抽出されたデータを分析して課題に取り組み、継続的な改善活動の提案や指導を行っています。

精米加工工場の取り組み

- ・工場内での日常的な「モニタリングシステム」品質管理
- ・食品安全に向けた「精米HACCP」に基づいた管理
- ・顧客のニーズに合わせた「精米技術」管理
- ・原料から製品のトレーサビリティ管理

産 地



品質管理 | 精米加工工場(福岡工場)

品質検査



- 玄米・精米検査**
目視確認
白度・水分
成分分析
形質・異臭
- ごはん検査**
硬さ・粘り
炊飯食味
官能試験
- 試薬検査**
新鮮度判定

工場工程



- 玄米精選工程**
風力選別
ふるい選別
- 精米精選工程**
精米加工
ふるい選別
色彩選別
金属選別
流下式選別
- 製品袋詰め工程**
金属選別

トレーサビリティ

製造された商品から産地までトレースできる
よう、商品には製造ロット番号を記載してい
ます。どの工程を使用して作られたのか、ど
こから仕入れられた物なのかを管理してい
ます。又、原料玄米と精米サンプルを一定期
間保管し、品質の再確認もできるようにして
います。その情報を基に原因究明ができる体
制を作っています。



流 通 | お客様

モニタリングシステム	精米HACCP	精米技術
工場内における様々な工程を可視化し、日常的に清掃活動を行うシステムを構築しています。	食の危害となりうる異物混入を防ぐため、工場内に3つの区分「衛生区」「準衛生区」「汚染区」を設け、入場時の衛生管理を行い外部からの異物持込リスクを低減しています。製造ラインには風力選別機やふるい選別機・色彩選別機・磁石・金属検出機などを設置して異物混入対策を行っています。	お米を精米する際、お客様のニーズは使用用途によって様々異なります。そのニーズに近づけるよう日々精米技術の研究を行っています。

美味しさを伝える 提案を 営業部



仕入部

生産部

品質管理室

営業部



量販店提案

全国の有名銘柄はもちろん、限られた生産者で作る限定米、特別栽培米などを提案します。お客様が楽しんで商品を選べるような商品提案、売り場提案も行います。



業務用提案

お客様の使用用途に合った、最適なお米の提案を致します。