



オスカー認定
K Y O T O

京都グレインシステム株式会社

KGS[®]
Kyoto Grain System

◆システム会社？ いいえ、皆さまの食卓を陰で支えている会社です。

京都グレインシステム株式会社は、社名に「システム」の文字が入っています。そのためかプログラミングやシステムを扱う会社と間違われることも多いのですが、穀物素材を飲料原料や食品原料に加工し、各メーカー様に納める中間加工会社です。

当社で加工した穀物は、ペットボトル飲料やチョコクランチ、菓子パン等に使用されており、皆さまもこれまでに、一度は口にされたことがあるかと思います。

◆お茶のペットボトルが売れると予測 ～創業のきっかけ～

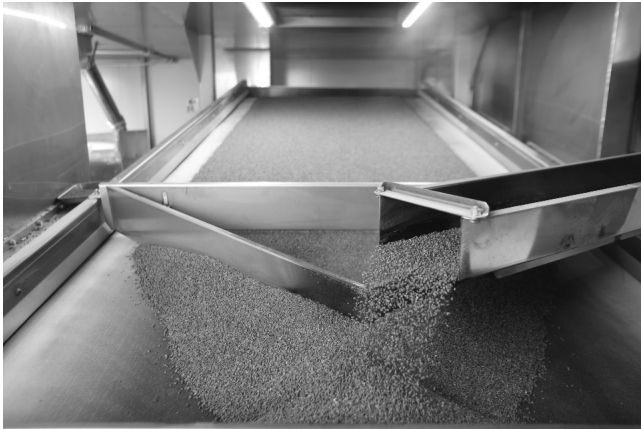
当社は、株式会社仲井玄米茶屋（京都府京田辺市）に勤務していた社長の田宮が、1991年に独



立・設立しました。

田宮は、前職でお茶問屋向けに玄米茶の素を販売していました。スーパーにて、ミネラルウォーターが売り出されたのを見て、「次はお茶のペットボトルが並ぶだろう。今度は飲料メーカーを相手に商売をしよう。」と予測したことが、独立のきっかけとなりました。

公益財団法人京都高度技術研究所では、「オスカー認定制度」と「京都市ベンチャー企業目利き委員会Aランク認定制度」を通じて、次代の京都経済をリードするベンチャー・中小企業の発掘・育成に取り組んでおります。



原材料加工工程



工場の生産ライン

◆相手にされなかった日々から 玄米茶の素シェア 70%に至るまで

残念ながら実績や信用がなかったため、期待に反して、設立から数年間はほとんどものが売れませんでした。ところが、1990年代中頃に入り、穀物原料が注目され始めると風向きが変わってきました。当社の業務に関心を示す飲料メーカー様が現れ、1社から採用されるとそれが実績となり、次々と採用されていきました。

現在では、玄米茶の素の国内シェアは70%以上を占め、多くのお客様にご愛飲いただいております。また、飲料メーカー様からのご要望に応えるうちに、取り扱う素材も、玄米、大麦、ハトムギ、豆類、トウモロコシ、スーパーフード（栄養バランスに優れ一般的な食品より栄養価が高い食品）等と徐々に増えていきました。素材の種類が増えるにつれて設備を投資し、当社専用カスタマイズした製造機械を活用しています。

◆安心安全への取り組み ～ FSSC22000 の取得～

当社奈良工場では、2012年にFSSC22000（国際的な食品メーカーや食品流通会社の連合組織であるGFSI：Global Food Safety Initiativeが採用している食品安全基準）を取得しました。より安心安全な製品を目指して、取得後も自社でルールを作成し、品質の管理を徹底して行っています。

2020年には、東京オリンピック・パラリンピックが開催されます。世界中が注目するこのイベントは、日本の食品の安全性をアピールする絶好の機会であり、食品製造の適切管理、製品の安全を確保するHACCP制度の義務化が厚生労働省より呼びかけられています。当社は厳しい基準を定め、原材料や製品はもちろん、廃棄物や建物、作業場のレイアウトなど、仕入れから生産、出荷等において衛生管理を徹底しています。

◆食品分野への進出、今後の展開

当社では、これまで飲料メーカー様向けに培ってきた技術を食品分野に活かしています。朝食として人気があるグラノーラもその一つです。玄米や大麦などの雑穀は、生のままでは食べられません。当社で蒸し乾燥・焙煎（パフ加工）を行い雑穀を膨化させることで、サクサクとした食感を出すことができます。ポン菓子とは異なり、原料本来の形状を残していることが特徴です。グラノーラはもちろん、お茶漬の素やチョコレートクランチなどに用いられています。

また2017年には医薬品製造許可（生薬の刻み加工）を取得し、医薬品業界の進出も試みています。第2、第3の事業の柱を育てるとともに、海外への輸出事業にも力を入れています。

多様化するお客様のニーズに合わせた技術革新



を実行するためには社員一人ひとりの能力が必須です。失敗を恐れずチャレンジする社風により、社員一人ひとりが新しい可能性を探求しながら常に変化し、また、会社もその変化を受け入れる体制を整えています。

これからも、世界へ向けて人々の健康の維持に貢献し、おいしさと笑顔を提供できる企業へと進化させていきたいと考えています。

企業名 京都グレインシステム 株式会社
 代表者 代表取締役 田宮 尚一
 住所 〒600-8233
 京都市下京区油小路通木津屋橋下る
 北不動堂町480番地
 連絡先 TEL075-353-8833 FAX075-353-8837
 設立 1991(平成3)年7月
 資本金 2,000万円
 事業内容 ・玄米茶・麦茶・ハトムギ・ハブ茶等、各種健康茶・雑穀茶の焙煎加工
 ・発芽玄米の製造/烏龍茶等・各種中国茶の輸入
 ・穀類(小麦・大豆・他雑穀)の蒸し乾燥・焙煎・パフ化・微粉碎加工
 U R L <http://www.kyoto-grain.co.jp/>

オスカー認定制度・・・経営革新により、持続的な成長が期待される将来性の高い中小企業を発掘・認定し、経営面を中心に支援を実施する制度で、「オスカー認定企業」は同制度により認定された企業です。※認定企業数190件(平成30年8月末日現在)