

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。





各種単品香辛料はもちろん、<mark>独自のレシピによるミックススパイス</mark>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<mark>ISO14001</mark>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

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。



#### 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。





高砂スパイス株式会社

# 高砂香料グループスパイス加工品製造会社

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	粉砕	粉砕	粉砕	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 * 原料の嵩比重による	50kg	50kg	10kg	50~100kg * 原料の嵩比重による	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砕し ます。	気流によって原料同士を衝突させて 粉砕し、微粉末を得る方法です。粉 砕室内の温度が上がりにくいため、 熱の影響を抑えながら微粉砕を行う ことができます。	回転するピンの衝撃で粉砕します。	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。	1
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)の粉末に粉砕可能です。硬い原料でも粉砕することができます。	0.1mm以下(目安)の粉末に粉砕可能です。粉砕時の熱の影響を抑えながら、微粉砕を行うことが可能です。	I .	8	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						