

向後スターチ(株)

多種類・大小ロットに柔軟に対応できる 老舗水あめ専門メーカー

「水あめ」といって、お祭りの屋台の「スモモあめ」やキャンディーなどを思い浮かべる人が多いかもしれない。が、菓子類のほかにもジャムや乳製品、調味料、佃煮、発泡酒など、水あめ

はさまざまな食品のなかで甘みづけ、とろみづけ要因として活躍し、いまや日本食品業界にとって欠かせない素材となっている。向後スターチ(株)はそんな水あめ一筋、約70年の専門メーカーだ。向後久雄社長によれば、同社の原



食品界のさまざまな場面活躍する同社の水あめ

点は1912年。「当初は祖父が甘諸でん粉の製造を手掛けていたが、戦後、アメリカからより安価なコーンスターチ(料理にとろみをつける用途で使われる、とうもろこし由来のでん粉)の製造技術が導入されたのを機に、コーンスターチを原料とした水あめ製造に乗り出した」という。

「水あめ」といって、お祭りの屋台の「スモモあめ」やキャンディーなどを思い浮かべる人が多いかもしれない。が、菓子類のほかにもジャムや乳製品、調味料、佃煮、発泡酒など、水あめ

はさまざまな食品のなかで甘みづけ、とろみづけ要因として活躍し、いまや日本食品業界にとって欠かせない素材となっている。向後スターチ(株)はそんな水あめ一筋、約70年の専門メーカーだ。向後久雄社長によれば、同社の原

点は1912年。「当初は祖父が甘諸でん粉の製造を手掛けていたが、戦後、アメリカからより安価なコーンスターチ(料理にとろみをつける用途で使われる、とうもろこし由来のでん粉)の製造技術が導入されたのを機に、コーンスターチを原料とした水あめ製造に乗り出した」という。

はさまざまな食品のなかで甘みづけ、とろみづけ要因として活躍し、いまや日本食品業界にとって欠かせない素材となっている。向後スターチ(株)はそんな水あめ一筋、約70年の専門メーカーだ。向後久雄社長によれば、同社の原

太鼓判押します!!



東京中小企業投資育成第五部 石井良さん

大手企業の多い糖化製品業界にあって、唯一の水時を常時貯蓄できる同社製品は、全国の食品メーカーや和洋菓子店から愛用されています。

その分解の度合いをどのくらいにするかで水あめの性質は異なる。当社ではそのあたりを細かく調整することで、糖度や甘味度、粘度、吸湿性、粘性、褐変化性など、顧客の要望に合わせた水あめを製造している」と。大まかな特徴としては「酸糖化を経たグルコー

社長の自社採点

企画開発	☆☆☆☆☆
営業力	☆☆☆☆☆
成長力	☆☆☆☆☆
収益力	☆☆☆☆☆
地域貢献力	☆☆☆☆☆
人材力	☆☆☆☆☆
専門性	☆☆☆☆☆
リサーチ力	☆☆☆☆☆
計画性	☆☆☆☆☆
リスクマネジメント	☆☆☆☆☆

■会社概要
所在地：千葉県旭市飯岡2-2-69
0479-62-0181 / 設立1950年 / 従業員42名 / 資本金1000万円
<http://www.kogostch.co.jp>



「多種多様な水あめ需要に応えたい」と向後社長

ス(単糖類)含有率が多い水あめはシャープな甘さが強調され、酵素糖化を経た水あめはマルトース(二糖類)含有率が多く、よりまるやかで控えめな甘さになる」という。また、麦芽糖化はコーンスターチではなく国産甘藷でん粉を用い、「麦芽由来の風味と芳香、昔ながらのいわゆる『あめ色』が特徴で、和菓子やカステラ、佃煮などに使われる」そうだ。

この約70年、昔と変わらず今ももっとも大きな顧客は大手製菓メーカーだが、「水あめ専門業者として、今後もロットの大小にこだわらずあらゆる水あめ需要に対応していきたい」と話す向後社長。最近では顧客からの要望を受けて「国産でん粉原料100%使用の水あめの供給」にも対応しているという。この対応力こそ同社の成長エンジンだ。

るのがさらに強みになっていく。水あめは大口向けだとタンクローリーで数十ト単位で配達されるが、同社では20トトレーラーや10トローリーといった大口だけでなく、10000キログラムパナや25キログラム、5キログラムの小包もOKだ。「町のお菓子屋さんだと25キログラム、調味料として水あめを使う料理屋さんやファミレスなどでは5キログラム、2キログラムほどの使い勝手のよいロットのニーズが高い」という。



同社工場の様子



QRコード対応のケータイで電話をかけたくなります。

社長のひまわり