

私たちはお米を通じて、
素晴らしい日本の水田、文化を守り、
おいしさと幸せを創造して、
人々の明るい食生活に貢献します。



私たち神明グループは、昭和 25 年の設立以来 60 年余りにわたり、常に米穀業界の一步先を見据えた展開を進めて参りました。

近年は、少子高齢化などの社会情勢やライフスタイルの変化により、米の消費量は減少傾向にあり、一方で農業の生産現場においては農業就業者の減少及び高齢化が深刻な課題となっております。こんな状況だからこそ、従来の精米の卸売りにとどまらず、米の消費を拡大すべく新たな事業分野への参入を進めて参りました。無菌包装米飯の製造・販売や炊飯米事業、外食事業、リテール事業の展開により、よりお客様に近い場面でマーケットニーズにお応えしています。業界ではいち早く日本産米の輸出に取り組み、海外においても「お米」を食べる市場の開拓に取り組んでいます。また近時では青果物や水産品についても複合的に取扱い、「川上から川下までの食のバリューチェーン」構築に向け積極的に事業を展開して参りました。これらの取組を通じて、たくさんのお客様に改めて日本で作ったお米の美味しさを実感して頂くことが日本の農業を支えることに繋がると確信しています。日本の食と農業を守ることを使命に、グループ一丸となって存在価値の高い企業を目指して参ります。

株式会社 神明ホールディングス
代表取締役社長 藤尾 益雄

SHINMEI HOLDINGS
CORPORATE PROFILE

会社案内

株式会社神明ホールディングス

本 社 〒650-0023 神戸市中央区栄町通 6 丁目 1 番 21 号 神明ビル 電話：078-371-2131
東京本部 〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町 16-5 神明日本橋ビル 電話：03-3666-3501

<https://www.akafuji.co.jp/>

生産地から食卓へ。日本から世界へ。
「食のバリューチェーン」を構築します。

生産地

農業を夢のある世界に

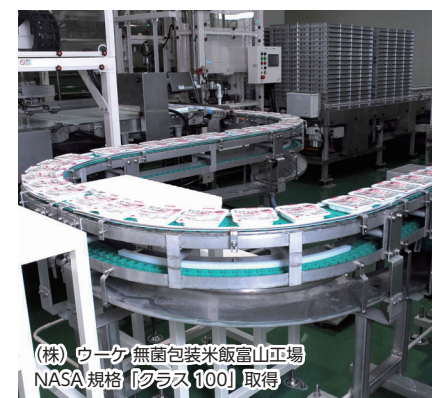
当社の強みのひとつに、全国有力生産地と長年にわたって培った強固な信頼関係があります。より良いお米を追求する姿勢を大切に、生産地とコミュニケーションを取る事に努めて参りました。主食用米・加工用米・新規需要米（米雇用・飼料用・輸出用・酒造用）など、幅広い用途への生産、販売にも取り組んでいます。IT 技術を駆使したデジタルアプリにも参入し、若い世代が夢を持って飛び込める農業の仕組み作りにも尽力しています。



製造工場

安心・安全でおいしいお米を追求

お米本来の美味しさを味わっていただくために、徹底した品質管理体制と最新鋭設備を敷いています。高度な精米技術により、お米それぞれの特徴を最大限に引き出す事を実現しました。全国に拠点を置き、精米工場で品質保証国際規格「FSSC22000」、無菌包装米飯工場では「SQF2000」を取得しています。安心・安全、そして高品質な安定した製品づくりを目指しています。



(株)ウーケ無菌包装米飯富山工場
NASA規格「クラス100」取得



(株)神明さっちゃん 精米工場
全国の精米拠点で「FSSC22000」取得



精米商品



青果物



加工食品



水産物

販売・営業

多様化するニーズにお答えするために
取扱商材を拡充

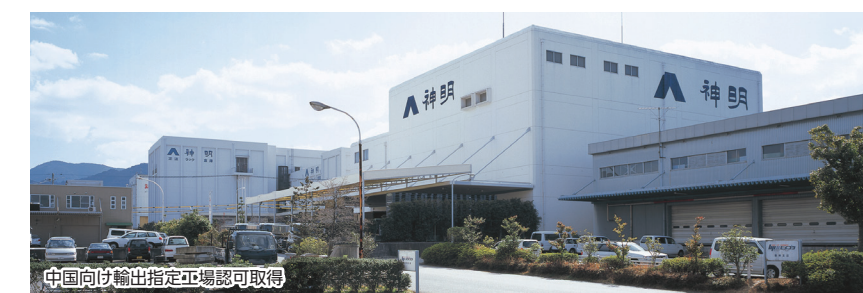
全国の小売流通・外食産業・業務事業者などに提案するのが営業部門です。無菌包装米飯、小麦、砂糖、乾麺、雑穀・青果・水産物など、さまざまな商品の取り扱いもあり、食に関するあらゆる商品を提供させていただくことで、皆様の明るい食生活に貢献します。

海外・開発

日本の食文化を広めるために、
新たな領域へ前進

日本の食文化の代表格ともいえる回転寿司業界との協業で、日本食と共に日本の素晴らしいお米を世界に広め、消費拡大を積極的に取り組んでいます。中国向け日本産輸出米の精米認可取得の阪神工場を中心に、アジアへの輸出を強化しています。マーケットインの発想から、欧米を含む海外拠点をさらに拡大し、日本産米を世界中に普及させ、日本の食糧自給率の向上にも貢献して参ります。

また、健康美容・利便性・個食化などお客様のニーズに細かくお答えするため、新規事業開拓や新商品開発にも取り組み、新しい価値の創造・付加価値の高い商品の提案も行っております。



中国向け輸出指定工場認可取得



グローバル

生産
物流

企画
開発

サービス

中食・外食

お客様の満足度をさらに高めるこだわり



おにぎり専門店



サバとコメのコラボレーション
(株) SABAR PLUS

米の消費が減る中で、中食・外食産業は堅調に推移しています。お客様の口元まで商品をお届けする事を考え、おにぎりやパックごはんといったお馴染みの商品を提供し続けています。食の多様化により選択肢が増え、ライフスタイルは大幅に変わりました。よりお客様に近い現場でトレンドを把握し皆様にご満足いただける商品作り・店舗展開を行っています。