



株式会社ペリカン

株式会社 ペリカン オンリーワンの革新的技術で、 世界の食の未来をつくる食品加工会社



株式会社 ペリカン

代表取締役 **原田 洋志** 氏

埼玉県桶川市に本社を構えるペリカンは、豆類を中心とした穀物類の選別・加工等を手掛ける受託加工業者だ。創業以来、40年間にわたり日本の食品産業を支え続ける同社は、「丸大豆を子葉と胚芽と皮に分離する方法」のほか複数の特許を有し、その高度な加工技術と徹底した品質管理により、さまざまな食品メーカーから厚い信頼を得ている。

近年では、独自の特許技術を活かした大豆ミートの独自ブランド「ソイファイSoy Φミート」を開発。健康志向や環境意識の高まりを背景に、動物由来の原材料を一切配合しないプラントベースフードへの注目が集まるなか、この市場への進出に挑戦している。同社のこれまでの歩みや独自の技術力、そして世界市場を見据えた今後の展開などについて、同社代表の原田洋志社長にお話を伺った。

LEADER'S PROFILE

1952年7月、兵庫県生まれ。大学卒業後、父が創業した穀物類選別機械メーカーの原田産業（埼玉県上尾市）で開発職に従事した後、85年に独立しペリカンを創業。情報収集のため足しげく顧客のもとに通い、よく要望を聞きながら、金属や石などを取り除く選別技術を開発。その後、粉碎、脱皮、乾燥加工など、さまざまな受託加工を手掛けるようになる。社名のペリカンは、父が創業した原田産業の前身であるペリカン商事の名に由来。「ペリカンが大きな口でガバッと豪快に食事をするように、大きく商売ができるように」という父の会社経営への想いを受け継いだ。趣味はゴルフで、現在は週1ペースでさまざまな仲間とのラウンドを楽しんでいる。

「業界のお助けマン」としての経営哲学

——まず御社の事業概要について簡単にお聞かせください。

当社の仕事は、一般の消費者にはあまり馴染みがないかもしれませんが、食卓に欠かせないさまざまな食品の重要な役割を担い、食の安全を原料から支えています。1985年の創業以来、穀物類、とくに大豆や小豆などの雑穀類を中心に、食品原材料の受託加工を手掛け、お客さまのニーズに応じた選別技術、脱皮、挽き割り、粉碎、焙煎など、多岐にわたる加工技術をワンストップで提供してきました。現在は、加須市の騎西工場と大利根工場、久喜市の菖蒲工場の3工場体制で取り組んでいます。消費者

が手に取る製品パッケージには、当社の名前が出ることはありませんが、納豆、豆腐、豆乳、きな粉、和菓子、スナック菓子など、日常の多くの食品のなかに当社の加工品が使われています。私たちの使命は、食品メーカーからの「こうしてほしい」という声に徹底的に応えることです。「食品業界のお助けマン」というスタンスで、その細かな要望と真摯に向き合いながら、オーダーメイドの解決策を見出しています。

——創業からこれまでの40年間でターニングポイントとなった出来事はどんなことだったのでしょうか。

当社にとって大きな転機となったのは、創業から7年後の1992年に「丸大豆を子葉と胚芽と皮に分離する方法」で最初の特許を取得したこと。これは、豆腐や豆乳の味を向上させるために、子葉を



傷つけずに大豆の皮をほぼ 100%取り除くという、当時革新的だった脱皮技術です。皮がついているとどうしても味が悪くなってしまうため、開発までに 5 年間ほど要しましたが、きれいに皮を除去する技術で、特許を取得しました。これが当社の技術力を対外的に示す第一歩となり、技術開発への投資と、そしてそれを知的財産として守るという両輪が、その後の成長の基盤になったと考えています。

その後、2002 年には「無菌全脂大豆粉の製造方法」の特許を取得しました。大豆には土壌由来の菌が残留しやすく、青臭さやえぐみの原因となる有害酵素も含まれます。この技術は、これらの要素を無菌レベルで除去・失活（酵素の働きを失わせる）させながら、大豆が持つ水溶性タンパク質やビタミン、ミネラルなどの有効成分を損なうことなく、美味しさを丸ごとパウダー化するというものです。これにより、大豆の用途を従来の豆腐や納豆といった伝統食品だけでなく、パン、スナック菓子、麺類、健康食品など、さまざまに広げることができるようになりました。私たちはこの技術を「大豆を大豆でなくする技術」と表現しています。

さらに、この無菌全脂大豆粉を核として、2017 年には「無菌全脂大豆粉を原料とする醗酵乳製品の製造方法」、2019 年には「乳酸菌発酵大豆食品及び乳酸菌発酵大豆食品用の乳酸菌」の特許も取得しています。これは牛乳アレルギーの方や健康志向の高い消費者向けの次世代食品を見据えたもので、大

豆飲料や大豆ヨーグルトの開発などにつながっています。一般的な豆乳の場合は、食物繊維などの栄養素がおからとして取り除かれてしまいましたが、豆飲料や大豆ヨーグルトはそうした栄養を余さず摂ることができます。

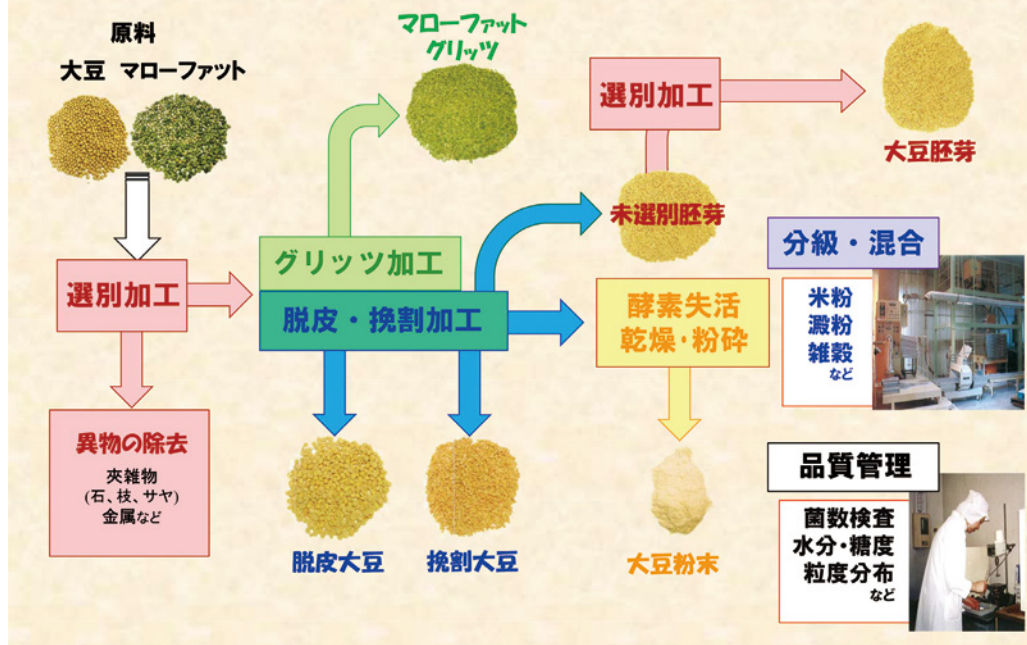
お客さまとの長年のパートナーシップを維持する技術

——複数の特許のベースとなっている御社の技術力について改めて詳しく教えてください。

当社の技術は「選別技術」「脱皮・挽き割り・粉碎技術」「酵素失活技術」の 3 つがコアとなっており、技術開発は、常にお客さまの課題解決から始まっています。まず選別技術については、原材料の品質を



◆商品・サービス(一部)



左右する最も重要な工程で、最終製品の安全を担保する役割を果たしています。当社では、色彩選別機、高磁力選別機、そしてX線検査装置などを導入し、変色や不揃いの農産物をはじき、石や金属、ゴム、ガラス等の微細な異物を確実に除去することができます。

脱皮・挽き割り・粉碎技術とは、お客さまの要望に合わせて原料を最適な形状に加工する技術で、均一な粒度で砕く技術や、子葉を傷つけずに皮を除去する技術などが該当します。例えば、四ツ割り、八ツ割り、十六割り、細粒などに加工した大豆は、納豆の原料になっています。

酵素失活技術とは、無菌全脂大豆粉の核心となる技術で、適切な温度と時間で加熱処理を施し、大豆特有のえぐみや青臭さの原因となる消化阻害酵素（トリプシンインヒビターやリポキシゲナーゼ）の働きを止めることができます。これにより、栄養価を保ちつつ、安全で美味しい原材料を提供することができます。

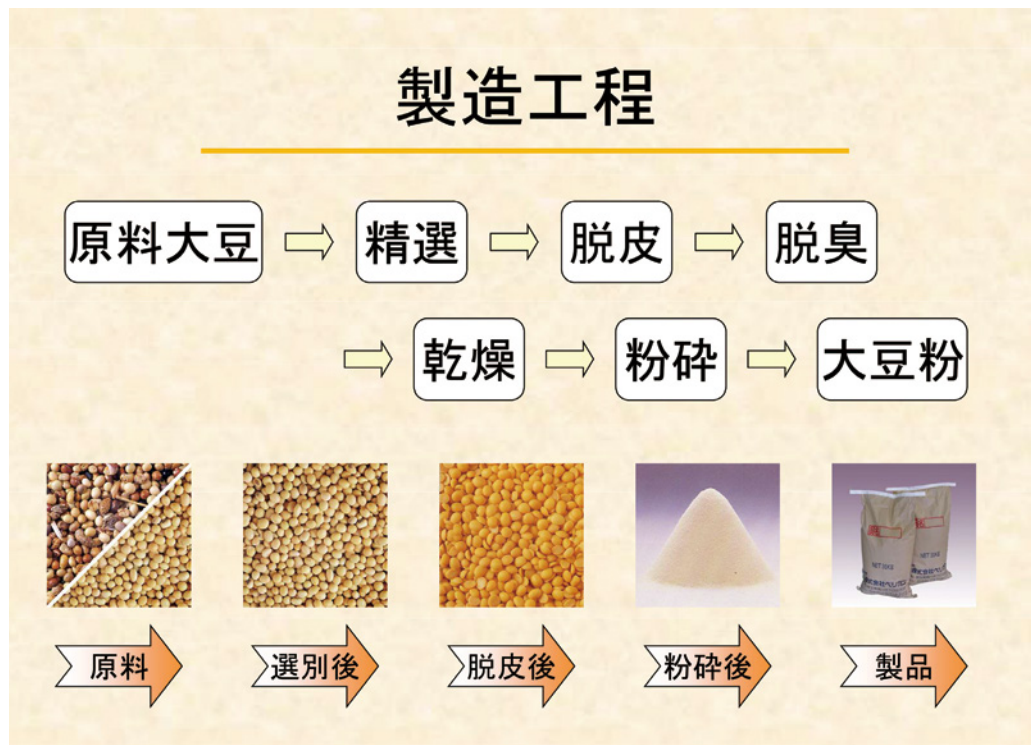
——御社は業界を代表するさまざまなメーカーと長年取引されています。信頼関係を維持する重要な要素とはどのようなことでしょうか。

食品メーカー各社とこれまで継続的な信頼関係を築けていることが、今日の当社をつくっています。大事な点は3つあり、まず大切なのは、絶対に品質で妥協しないことです。厳しい基準を100%満たすのは当然として、さらにその上を目指す姿勢が重要です。次に、柔軟な対応力が求められます。食品のトレンドは常に变化しており、新商品開発の要望に迅速かつ的確に応えられる技術力と対応力が必要です。3点目は、安全で安定した供給体制です。当社は3つの工場を持ち、調達ルートを確認することで、どのような状況でもメーカー各社の生産計画を狂わせない体制を整えています。食品の安全は信頼の根幹であり、譲れない要素のため、全工場^{ハサップ}でHACCPに基づいた衛生管理システムを導入し、さらに最高水準であるISO 22000とFSSC22000の認証を取得しています。トレーサビリティ（追跡可能性）も確保し、原料の産地から加工履歴まで詳細な記録管理を徹底していることから、海外展開している大手食品メーカーからも安心して原材料を任せてもらえる体制が整備されています。

そうしたポイントを押さえた上で、定期的にお客さまを訪問し、現場の声を直接聞くコミュニケーション



製造工程



ョンを大切にしています。対話のなかから「こんな困りごとがある」という相談を受け、新しい技術開発のヒントが生まれます。当社がお客さまと向き合う姿勢は、単なる売り手と買い手ではなく、共に良い製品を作り上げるパートナーだと考えています。

プラントベースフード市場への挑戦とグローバル展開

——受託加工だけでなく、最近では独自ブランドの食品も開発されていると聞きましたが、どのような取り組みなのでしょう。

当社が手掛ける食品原料を使った新製品の開発に取り組んでおり、なかでも積極的に研究を進めているのが大豆加工製品です。食物繊維やイソフラボンなど体に良いといわれる成分を豊富に含む大豆は、「畑の肉」と呼ばれるほど高タンパクで栄養価が高く、日本はもちろん海外の市場でも注目される食材です。健康志向の時代に合った食材機能を活かして、今まで世の中になかった全く新しい製品を開発していきたいと考えてきました。

そうしたなか、長年、委託加工で大豆加工に携わってきたノウハウを生かし、2022年10月に自社

ブランドの大豆ミート商品「^{ソイファイ}Soy Φミート」を開発しました。従来のパサついた大豆ミートではなく、繊維質が細かく、噛むほどに旨みが広がる新食感の製品です。当社はこの技術を活かし、植物性タンパク質市場への本格参入を今後の事業展開の柱の一つと考えています。

——開発された「^{ソイファイ}Soy Φミート」の特徴について教えてください。

「^{ソイファイ}Soy Φミート」の最大の特徴は、何といても特許である無菌全脂大豆粉を原料にしている点です。一般的な大豆ミートは油分を抜いた脱脂大豆を使うため、豆臭さを取るために化学調味料や香辛料を多用する必要があり、味が悪くなってしまいます。当社は豆臭さを完全に除去した全脂大豆を使用しているため、肉のようなジューシーさと旨み、歯ごたえを実現しています。製造には特殊加工機械であるエクストルーダーを用い、大豆粉と水を高温・高圧で処理することで、タンパク質を緻密な繊維状に再構成し、本物の肉に近い食感を作り出しています。

——近年は、健康志向の高まりや環境問題への意識から、植物性タンパク質への注目が世界的に高まっています。御社はこの潮流をどのように捉えています。



特殊加工機「エクストルーダー」



大豆ミート

すか。

世界では植物性の原材料でつくられた代替肉が次々と登場し、プラントベースフード市場は世界的に急成長しています。最近では、大豆ミートをはじめとするプラントベースフードは日本でもだいぶ普及が進んできました。食品スーパーでも手軽に購入できるようになっています。今後も環境問題や健康意識の高まりから、植物性タンパク質に対する需要はさらに増していくと考えられますので、当社の「^{ソイファイ}Soy Φミート」も世界で十分に通用する可能性を持った製品だと確信しています。

——海外市場への展開についてはどのようにお考えでしょうか。

すでに海外展開の布石として、「無菌全脂大豆粉の製造方法」の特許は、中国、韓国、アメリカでも取得しており、現在は大手商社や海外の大手外食チェーンとの協業を進めているところです。「大豆は世界を救う」とも言われ、富裕層には健康を、貧しい人には栄養を届けることができます。

ハラル認証やヴィーガン対応のプラントベースフードへの需要が世界的に高まっていますので、大豆の力で世界を少しでも良い方向に変えていきたいと考えています。日本の食品加工技術、とくに安全性や品質管理の面は世界トップクラスです。まずは技術提供や現地企業との合併、生産委託から始め、この技術を国内だけでなく、世界に向けて発信していく予定です。

地域や環境へのさらなる貢献を進め、「小さな大企業」を目指す

——これまでの受託加工で培われた技術を活かした新たな取り組みなどはございますか。

当社の技術を使えば、これまで捨てられていた部分も価値ある食品原料に変えることができます。例えば、大豆を脱皮する際に生じる皮は、これまでは飼料などに使われていましたが、実は食物繊維が豊富で健康食品の原料としても価値があります。また、抹茶の原料となるてん茶の茎や葉脈の部分は、これまであまり活用されていませんでしたが、当社技術により、すべてをパウダー状に加工でき、葉よりも多くの栄養価を摂ることができます。渋味を押さえて甘味・旨味は強くなり、溶けやすいため、パンや菓子などに混ぜて利用しやすく、海外での抹茶ブームにも対応できるものと考えています。

ほかにも、地元の酒蔵からの依頼を受け、これまで廃棄されることが多かった酒粕をパウダー状にして再利用するなど、当社の技術でこれまで捨てられていた部分を価値ある食品原料に変えることで、食料の有効利用率を高め、今後も食品ロス削減につなげていきたいです。

——プラントベースフードという新たな市場では、今後どのような展開をお考えでしょうか。

従来のプラントベースフード市場では、肉の代替品としての利用が多かった印象がありましたが、現



在では魚介類の世界にまで広がってきています。日本の漁獲量はここ数年で急速に減少し、大きな社会問題にもなっていますので、年々深刻化する水産資源の枯渇を背景に、当社でも地球環境に優しいプラントベースシーフードの開発を進めています。すでに展示会での試作品の反応も上々で、イカの燻製やホタテの貝柱、ツナマヨなど、本物と変わらないような製品ができています。

プラントベースフードは、リアルな見た目や食感に反し、魚や肉特有の臭みや味がしないことが特徴で、どんな食材とも合わせやすいのが魅力です。ヴィーガン（完全菜食主義者）やベジタリアン（菜食主義者）ばかりではなく、病気やダイエットなどの理由でヘルシーな食事を求める人や定期的に植物性食品を取り入れたい人などから幅広いニーズがあります。インバウンド集客の強化にもつながる食品としても需要は拡大していくものと思われます。

——最後に、改めて御社の今後の目標について教えてください。

当社は、引き続き最新技術を活用した選別・加工精度の向上や、大豆加工技術を核とした新たな機能性食品原料への展開を検討していきながら、これからも「食品業界のお助けマン」として、お客さまの高度な「こうしてほしい」にお応えし続けるための技術革新を続けていきたいと考えています。

地域農業との連携もさらに活発化させ、埼玉県内の契約農家と高品質な国産大豆を使った無菌大豆粉や乳酸菌発酵飲料などの開発を進め、地元への還元

取材後記

武蔵野銀行 桶川支店

須田 一成 支店長



株式会社ペリカン様は業歴 40 年の穀物類の選別・加工業です。

「大豆の皮をきれいに脱皮する」等高い技術と複数の特許を有し、食材の無駄を起こさない環境に配慮した経営で日々成長し続けております。また創業当時から、原田社長様の素晴らしいアイデアと弛まぬ努力で「食品業界のお助けマン」として大手食品メーカーからも厚い信頼を受けております。

社員教育にも積極的で、私が当社を訪問したときも従業員の皆様が笑顔でお迎えしてくれ、帰りの際も笑顔で送り出して下さいます。

これからも素晴らしいアイデアを持ち続け「食品業界のお助けマン」として益々ご発展されることを祈念しております。

と農業振興に貢献していくことも大きな役割です。

会社の規模は小さくても、技術力、品質、そして市場への貢献度において、大企業に負けない「小さな大企業」になることを当社は目指しています。食品産業は、人々の命と健康を預かる基幹産業です。共に未来の食を創るパートナーシップを、今後も積極的に求めてまいります。



■株式会社ペリカン 概要

本社所在地：埼玉県桶川市下日出谷西 3-2-1

創業：1985（昭和 60）年 11 月

資本金：3,000 万円

従業員数：70 名（2025 年 9 月末時点）

事業内容：穀物類選別などの食品加工業

拠点：騎西工場（埼玉県加須市）、大利根工場（同）、

菖蒲工場（埼玉県久喜市）

TEL：048-787-2222 FAX：048-787-2224

<http://www.pelican-eg.co.jp/>