



**京都グレインシステム株式会社**  
Kyoto Grain System Co., Ltd.

<http://www.kyoto-grain.co.jp>

# 農産物の新しい可能性を求めて

## 「健康と感動を食生活へ」

健康とは、安全な製造工程の中で安心出来る原料で信頼される商品作りをお客様にお届けする事である。

感動とは、商品における美味しさ・斬新さ・希少性・有用性などの付加価値を追及し具体化する事である。

また、これら一つ一つにおいて、お客様の期待を超える活動、お喜び喜びと幸せを提供するものである。

尚、そうした行動の中で社員一同お客様と共にその喜びと幸せを分かち合えることを目的とします。



## 取扱商品・加工例

米



焙煎茶・蒸し乾燥（α化）米（国内産・タイ産）  
α化発芽玄米（焙煎）（国内産）

大麦



麦茶・麦芽（カナダ産・国内産）

穀類



はと麦茶・コーン茶・ハブ茶・大豆茶  
きな粉・炒り豆

雑穀類



雑穀パフ（ひえ・あわ・きび・アマランサス・キヌア・他）

茶類



焙じ茶（リーフ・茎・粉）

微粉碎



各種穀類・各種葉物・その他

受託加工



穀類の蒸し乾燥・焙煎加工  
穀類のパフ加工・加熱処理（殺菌）  
焙じ加工（各種葉物・穀類・他）  
微粉碎加工（各種穀類・葉物・他）  
発芽加工（玄米）  
ブレンド・充填加工

輸入



烏龍茶各種・ジャスミン茶・プーアル茶（ティーバッグ含む）  
中国麦茶ティーバッグ・焙じ茶

※ 上記商品・加工内容は一例ですので、ご要望がございましたら、お問合せください。

## 品質方針

- 安心・安全な商品を製造すべく、製品特性やニーズに応じた各種品質管理・衛生管理を行ってまいります。
- 食品・飲料用原料やティーバッグ用原料として（一部最終製品として）、様々なニーズに対応しながら、ユーザー様各位の即戦力としてお使いいただけるべく努力いたします。
- 弊社は上記各種商品の製造メーカーですので、ユーザー様各位にコストメリットが出るような商品をご提供いたします。
- ユーザー様各位とともに、農産物の限りない可能性を創造していきます。



- 商 号 京都グレインシステム株式会社
- 代 表 者 代表取締役 社長 田宮 尚一
- 本社所在地 〒600-8233  
京都市下京区油小路通木津屋橋下ル北不動堂町480番地 資生堂京都ビル  
TEL 075-353-8833 / FAX 075-353-8837
- 製造工場 (奈良工場)～FSSC22000認証・JAS有機認証・食品添加物製造認証工場・保税工場認定～  
〒632-0111 奈良県奈良市小倉町1224  
TEL 0743-84-0396 / FAX 0743-84-0397  
  
(石川工場)～JAS有機認証工場～  
〒929-0328 石川県河北郡津幡町字湖東311-2  
TEL 076-289-7794 / FAX 076-289-7796  
  
(廈門銀和茶葉有限公司)～ISO9001/HACCP認証工場～  
〒361100 中国福建省廈門市同安城南工業区
- 創業/設立 創業1990年11月1日 / 設立1991年7月22日
- 資 本 金 20,000,000円
- 事 業 内 容 玄米茶・麦茶・ハトムギ茶・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)の熱処理加工(蒸し乾燥・焙煎・パフ化・微粉碎)  
食品素材OEM製造
- 取 引 銀 行 三菱東京UFJ銀行、南都銀行、京都信用金庫他
- 所 属 全国麦茶工業協同組合/ 全国穀類工業協同組合
- 沿 革 1989年 (株)仲井玄米茶屋の亀岡工場として、当初焙煎加工を目的として設立。  
1993年 他業種へ業務拡大のため独立。社名を京都グレインシステム(株)に変更。  
1998年 主に外国産麦の焙煎加工を目的に、奈良県山辺郡に名阪工場を設置。  
亀岡工場の一連の工程をオートメーション化達成。  
2000年 烏龍茶輸入業務開始のため、合併企業・「廈門銀和茶葉有限公司」を設立。  
本社及び、廈門銀和茶葉有限公司日本事務所を京都駅前に移転。  
2002年 国内産大麦限定の焙煎加工を目的に、石川県河北潟に石川工場を設置。  
同年、石川工場にてJAS有機認証取得。  
ティーバック麦茶の輸入開始のため、「金壇麦宝食品公司」を設立。  
2003年 廈門銀和茶葉有限公司に「ティーバック包装機械(日本製)」を導入。  
2006年 4月、亀岡工場と名阪工場を合併・統合するかたちで、奈良工場を新設。  
2007年 10月、食品添加物製造業の許可取得。  
2012年 1月、奈良工場・本社にて、FSSC22000を認証取得。  
8月、奈良工場にて、場内建屋一部を保税工場の許可取得。  
2015年 1月、本社はFSSC22000の対象から除外。  
3月、京都市よりオスカー認定。





# 原料特性とニーズに対応した 食材の熱処理加工技術です

お客様の商品に合わせ  
香りや味、食感をコントロール



## 焙煎

香ばしさを付加  
青臭さを消臭

## 膨化

食感に変化  
サクサクの口当たり



## α化（浸漬+蒸乾燥）

でんぶんの糖化で  
甘い香味



## 原料

- ・茶原料
- ・大豆粉系原料
- ・発芽玄米
- ・微粉碎用素材
- ・パフ化素材

## 焙煎+粉碎

抽出効率をアップ  
荒粉碎や微粉碎が可能に



## α化+焙煎

カラメル化・メイラード反応で  
甘苦い風味とロースト感



原料素材の熱処理加工を行い、ニーズに合わせた「α化」「色調」「膨化状態」に仕上げます。

### 【加工例】

- 素材の青臭みを消し、甘みを引き出す ⇒ (例) 健康茶、焙じ茶など
- 蒸し加熱によるデンプンの糖化 ⇒ (例) 炊き立てご飯のほのかに甘い香り
- 焙煎時に炒りムラをつける（不均一化） ⇒ (例) 複雑なお香りづけ
- 膨化加工で食感を変える ⇒ (例) 油を使わずにパフ化
- 加熱処理で品質安定 ⇒ (例) 水分活性を下げる（酸素失活、滅菌効果）





# 農産物の熱加工技術で、 いろいろな“おいしさ”を届けています



焙煎米 L28



発芽玄米 L30



焙煎米 L34



焙煎米 L47



焙煎玄米 L60



焙煎米糠 L61



国産もち花



焙煎大豆 L55



AD糖無ほうれん草



かぼちゃタイプB



AD糖無人参



AD糖無小松菜



焙煎ハス L32



ハブ茶 L20



ハブ茶 L20



国産はと麦茶 L31



ハトムギ L38



まるむぎ L29



国産麦茶 L35



麦茶 L50



焙煎大豆 L53



国産α化黒豆焙煎品 L19



国産α化黒豆焙煎品 L28



炭火麦芽 L21



ともろこし茶 L48



焙煎精白麦 L56



α化コーヒー L22



小米パフ L59



国産きびパフ L44



黒米焙煎品 L46



もちアワパフ L60



アマランサス L69



大麦パフ L69



焙煎キヌア L35



小豆焙煎品 L75



黒米パフ L17



国産豆まき用大豆



麦芽粉碎



粉碎麦芽



熱風焙煎麦芽粉碎



焙煎玄米粉砕



コーン茶粉碎



発芽玄米新潟県産こしひかり



大麦パフ



焙煎精白麦



等級米α化米



黒大豆焙煎品



発芽黒玄米



焙煎発芽玄米



麦茶



ゴールド麦 L26



麦茶粉碎



ほうじ茶パウダー



抹茶パウダー



α化米パウダー



焙煎もち米パウダー

※上記商品は一例です。ご要望がございましたら、お問い合わせください。





# 新商品開発に「玄米素材」を!!

KGS玄米は用途が非常に幅広く  
 様々な製品に合う味・香り・口当たり・色の調整が可能

## 玄米のフレーバーホイール

口当たり

香り



食物繊維が豊富な玄米を、「玄米茶」「発芽玄米」「パフ」「ロースト米粉」「α化米粉」「ライスマイルク」などの素材としてご提供いたします。

焙煎した玄米は非常に香りがよく、またα化した玄米は臭みがなく、繊維が柔らかくとても食べやすい素材です。さらに、米粒をそのままパフ化した玄米は、チョコやシリアルなどの素材としてそのままお使いいただけます。

