

# 広告

# 石狩湾新港で企業訪問だワン!



イシカリワン★チワワ



▲② 粒の大きさ、形、色がそろっているかしっかりチェック。

① 13,000ガウスの超強力な磁力で金属などを除去するワン!



小豆は昔から儀式などで使われた豆。赤色＝魔除けと信じられていたからですが、その赤色成分にはポリフェノールが含まれ抗酸化作用があるので、体にいいのは本当です。

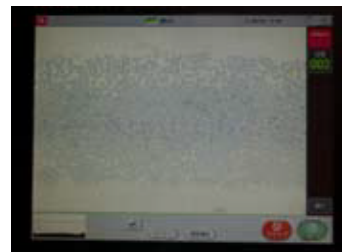


▲⑥ ここでは、農産物検査法が定める一等、二等、三等に選別しますが、多くはお客様の使う用途一例えば和菓子用、あんぱん用などに合せて、使いやすい小豆の状態にそろえて出荷しています。

▼⑤ 原料や商品規格によっては人の手で最終的に選別してから出荷することも。



▲③ 豆の色を波形グラフに変換。その形により豆を選別します。



▲④ エックス線を使い、小豆の中の異物を短時間に検出。



昭和27年に札幌市で創業。平成元年、石狩工場の操業開始、同3年本社を石狩市に移転。北海道産豆類の選別加工・販売を行うほか、そば・麦・米などの穀物類を取り扱います。食の安全を求め、有機栽培・クリーン栽培などに対する農家グループとの取り組みも積極的に進めます。従業員数50人。

## おいしい道産豆をお届けします。

### 長谷部商事(株)

新港西1丁目774 ☎73-8737



ところで、わが社では単に豆の味だけではなく、安全性や栄養価、鮮度、品質を追求しています。北海道産にこだわるのもそのためで、現在、力を入れているのは「札幌大豆」の取り扱いです。札幌圏の生産者が、平成15年から農薬回数を半分以下に抑えるなど、独自の基準を設けて栽培する大豆で、ぜひ皆さんにもたくさん食べていただきたいです。

工場では豆の選別を行っています。その工程は最大約30あり、石や金属片をはじめ、サヤ、莢、土、豆の皮といった混入物を取り除くほか、豆の割れ・欠け・色むらがあるものを除去して最終的には一粒一粒つやつやに磨いて、粒ぞろいの豆に仕上げていきます。

大豆は金時豆、うずら豆、虎豆などさまざま扱う中、最も多いのは小豆です。ここで扱う小豆の99%は北海道産で、9月末～10月にかけて収穫期を迎えるため、この広報紙が届くころには道内一円から小豆が大量に届いて、工場はフル稼働していると思います。

わが社は、日本人の食卓に欠かせない「豆」をメインに取り扱う穀物食品問屋です。大豆に金時豆、うずら豆、虎豆などさまざま扱う中、最も多いのは小豆です。ここで扱う小豆の99%は北海道産で、9月末～10月にかけて収穫期を迎えるため、この広報紙が届くころには道内一円から小豆が大量に届いて、工場はフル稼働していると思います。



常務取締役  
篠田 昌広さん