

A large, thick green circular graphic that is partially cut off on the right side, framing the central text.

会社・製品案内

株式会社 サニーメイズ



21世紀のリーディングカンパニー 「トウモロコシ」と創る食の未来

創業以来50年を超え、コーングリッツ業界のリーディングカンパニーとして
高度な技術と未来を先取りする製品開発力で、
新しい食文化の創造に日々努力をしております。
私たちサニーメイズはお客様のニーズを的確に捉え、
安心・安全を基本とし満足していただける製品を提供し続けます。
社員一人ひとりが慣例に捉われず、常に新たな可能性を追求します。

●事業目的

- ① トウモロコシの乾式処理によるコーングリッツ、その他製品の製造、加工ならびに販売。
- ② 穀類および諸類の加工製品の製造ならびに販売。
- ③ 農産物の生産ならびに販売。
- ④ 食料品、調味料、油脂類、菓子類、飼料、医薬品および化学工業品の製造ならびに販売。
- ⑤ 前各号に関連付帯する事業。

●概要

- 商号：株式会社サニーメイズ
(英文社名：SUNNY MAIZE CO., LTD.)
- 創業：1968(昭和43)年11月21日
- 資本金：1億2,000万円
- 株主：オエノンホールディングス株式会社
日本食品化工株式会社
三菱商事株式会社

●沿革

- 1943年/昭和18年 合同酒精旭川工場でトウモロコシを原料として、高オクタン価の航空燃料の製造に成功する。
- 1945年/昭和20年 終戦を迎え、合同酒精旭川工場はトウモロコシを使用したアルコール製造工場となった。
- 1965年/昭和40年 トウモロコシ原料の有効活用を図るため合同酒精清水工場内に小規模のコーングリッツ製造工場を設置。
- 1968年/昭和43年 ビューラー社によりプラントを建設、原料処理能力は150トン/日に飛躍的に向上。本格ドライミリング工場として世界的に有数の工場となった。サニーメイズを創業し、本社を東京都千代田区丸の内内に構える。
- 1972年/昭和47年 新鋭機械を多数導入し、原料処理能力を増強し、200トン/日へ増強。
- 1980年/昭和55年 原料処理能力が230トン/日へ増強。
- 1992年/平成4年 ビール用原料の需要増加に対応するためB工場稼働、原料処理能力が1日400トンへ増強。
減菌コーンフラワー技術確立。
- 1996年/平成8年 3月 本社を東京都千代田区丸の内から中央区銀座へ移転。
- 1998年/平成10年 3月 本社を東京都中央区銀座から静岡県清水市(現 静岡市清水区)へ移転。
- 2000年/平成12年 分別生産流通管理(IPハンドリング)を開始。
- 2001年/平成13年 ISO9001取得。
- 2002年/平成14年 TPM活動(STEP活動)キックオフ。
- 2003年/平成15年 ビール用原料の需要減少に伴いB工場完全停止。原料処理能力が1日240トンへ減少。
ISO9001/2000へ移行。
- 2009年/平成21年 ISO9001/2008へ移行。
- 2012年/平成24年 サニーメイズNEWS(コーンなNEWS:2017年12月休刊)創刊。
- 2013年/平成25年 4月 ファベックス、デザート・スイーツ&ドリンク展出展。
- 2014年/平成26年 4月 ファベックス、デザート・スイーツ・ベーカリー&ドリンク展出展。
- 2015年/平成27年 4月 ファベックス、デザート・スイーツ&ドリンク展出展。
11月 公式Facebook、Twitterオープン。
12月 公式Instagramオープン。公式HPリニューアル。
- 2016年/平成28年 4月 ファベックス、デザート・スイーツ&ドリンク展出展。
10月 製品カタログ「業務用商品のご案内」発行。
- 2017年/平成29年 4月 ファベックス、デザート・スイーツ&ベーカリー展出展。
- 2018年/平成30年 2月 ISO9001/2015へ移行。
4月 ファベックス、デザート・スイーツ&ベーカリー展出展。
11月 創業50周年を迎える。

●事業内容

コーングリッツ・コーンフラワーの原材料はトウモロコシです。トウモロコシは世界中で広く栽培されています。主な産地は、アメリカ、中国、ブラジル等です。生産量は小麦、米より多く、世界で一番の生産量がある穀物です。日本でも古くから栽培されていますが、栽培規模が小さく、供給量に限りがあるため、主にアメリカ産トウモロコシを輸入しています。

コーングリッツ・コーンフラワーはトウモロコシをひき割り、粉碎したもので、良いトウモロコシを入手することがもっとも大切と考えています。また、サニーメイズではアメリカの農家と契約栽培を行い、トウモロコシの生産量の中でも、わずか数パーセントしかないNON GMO(遺伝子組み換えではない)トウモロコシを安定的に供給できる体制を整えています。

使用原料

サニーメイズでは、アメリカ産NON-GMO(遺伝子組換えではない)トウモロコシを原料に使用しています。トウモロコシと言っても、種類はさまざまであり、弊社ではその中でもデント種を使用しています。穀物の王様とされているトウモロコシは食用としてだけでなく、医薬品・化学工業品・飼料等への利用など無限の可能性を秘めています。

※アメリカの農家と契約栽培を行っており、分別生産流通管理(IPハンドリング)により、安心・安全をお届けします。



デント種とは…トウモロコシの中で最も多く栽培されている品種です。粒の中央部に凹みがあるのが特徴です。収量が高く、さらにでんぷん含量が高いためコーングリッツやコーンスターチの原料として、非常に幅広く使用されています。



少量ですが、ホワイトデントコーンを使用した製品も取り扱っています。

※詳細はP7をご覧ください。

ドライミリング製法

最新の設備と高度の技術によるドライミリング(乾式処理)製法で行っています。厳しい工程管理の下、トウモロコシ粒から胚芽・外皮を除き、更に胚乳部を所定の粒度にひき割りし、さまざまな粒度の製品を製造しています。

イエローコーン製品情報

●コーンイエローホミニール



- ・トウモロコシ丸粒製品であり、原料トウモロコシを精選した外皮を含む製品になります。
- ・アルカリ処理して粉碎し、コーンチップス、トルティーヤチップスに使用されます。
- ・爆弾菓子として使用されます。
- ・焙煎してトウモロコシ茶として飲用されます。ブレンド茶にも使用されます。

●コーングリッツイエローホミニール



- ・トウモロコシの胚乳部を大粒にひき割りした、外皮を含まない製品です。
- ・蒸煮して圧ぺん(フレーキング)し、コーンフレークに使用されます。
- ・味噌や、爆弾菓子にも使用されます。

●コーングリッツイエロー



- ・トウモロコシの角質胚乳部の良質でんぷん部を主にひき割りしたもので、外皮は含まず、水分13.0%程度、脂質0.6~1.0%、タンパク質7.0%程度を含んでいます。コーングリッツは粉碎の粒度に応じて、用途に合わせた食品用に分かれます。
- ・粗いコーングリッツ(コーングリッツイエローNo.1B~コーングリッツイエローNo.1)は、味噌や焼酎、醸造製品に使用されます。雑穀米の一部にも使用されます。
- ・コーングリッツイエローNo.2は煎餅、あられに使用されます。
- ・コーングリッツイエローNo.2~コーングリッツイエローNo.3は、ポレンタに使用されます。
- ・コーンスナック(パフ菓子)に使用されます。主にコーングリッツイエローNo.2~コーングリッツイエローNo.4Pが使用されています。

●コーングリッツイエローNo.4M(コーンミールとも呼ばれています)



- ・コーングリッツの中では一番細かい製品になります。
- ※一般社団法人日本コーングリッツ協会では、トウモロコシの全粒粉をコーンミールと制定しています。
- ・生地スナックや、イングリッシュマフィンに使用されます。ピザの打ち粉にも使用されます。
- ・ドライ香辛料の原材料の一部に使用されます。

●コーンフラワーイエローNo.7



- ・トウモロコシの粉質胚乳部を主に微粉碎した粉体製品です。コーングリッツ同様、外皮は含まず、水分11.0%程度、脂質2.0%以下、タンパク質5.5%程度を含んでいます。
- ・各種プレミックスに使用されます。特に天ぷらやチキンナゲット、鶏唐揚げでは小麦粉だけでは得られない「カリッ」とした食感が得られます。
- ・フライバターに使用しても「サクッ」とした食感が得られます。時間経過しても効果が持続します。
- ・フライ製品のブレッターとしても使用されます。
- ・ドライ香辛料やチューブ香辛料の原材料の一部として使用されます。
- ・グルテンフリーのお菓子、お惣菜を作成する際、小麦粉と同様な使用法ができます。

●サニーコーンパウダーイエロー



- ・コーングリッツを微粉碎した粉体製品で、外皮を含まず、本来の風味を損なわず利用価値を高めた製品です。水分6.0%程度で、吸水率が高い製品です。
- ・コーンフラワーと同様な使用法ができます。
- ・食品添加物認可の水酸化カルシウムを使用して、コーントルティーヤに使用されます。

●アルファグリッツイエロー



- ・コーングリッツを加熱し、消化吸収しやすい形にした状態(アルファ化)にし、微粉碎したものがアルファグリッツです。アルファ化により熱処理することなく使用できます。外皮を含まず、水分1.0%程度で、トウモロコシの香り高い風味がある製品です。
- ・コーンフラワーやサニーコーンパウダーを使用してトウモロコシ100%麺を作成する際は、小麦グルテンの代替えとして使用できます。
- ・カキフライの打ち粉として使用すると、カキの磯の香りを抑制して、旨味を最大限に引き出します。
- ・コーンスープにも使用されます。

●減菌製品

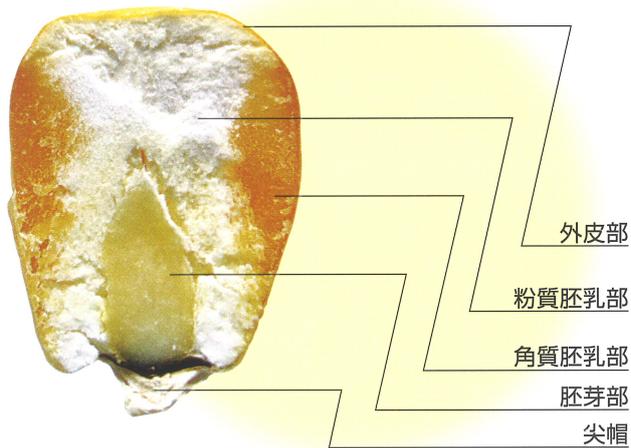
- ・衛生項目を設定したコーングリッツ/コーンフラワー/サニーコーンパウダーもごございます。
- ・規格 一般生菌数:3,000/g以下、大腸菌群:陰性

●ホワイトコーン製品については、営業部までお問い合わせください。

グルテンフリー

小麦など、グルテンを摂らない食事方法のことです。欧米では「グルテンフリー」の食品が増えています。ハリウッド女優やトップアスリート、多くの有名セレブたちがグルテンフリーの食事を実践し、美容・健康志向の高い人たちの間で新しい食習慣として注目されるようになってきています。トウモロコシはグルテンフリー食品ですので、グルテンフリーの食事に貢献できます。

トウモロコシ粒の部位



外皮部	ホミニーフード
粉質胚乳部	コーンフラワー
角質胚乳部	コーングリッツ
胚芽部	コーンジャーム

※尖帽はホミニーフード/コーンジャームの一部として使用されます。

イエローコーン微粉碎製品の違い

- コーンフラワー：粉質胚乳部分を主とし、微粉碎した製品



- サニーコーンパウダー：角質胚乳部を主とし、コーングリッツを微粉碎した製品



粉砕



- アルファグリッツ：角質胚乳部を主とし、コーングリッツをパフ化(膨化)させた後、微粉碎した製品



パフ化



粉砕



使用例 (写真はイメージです)

コーングリッツ使用



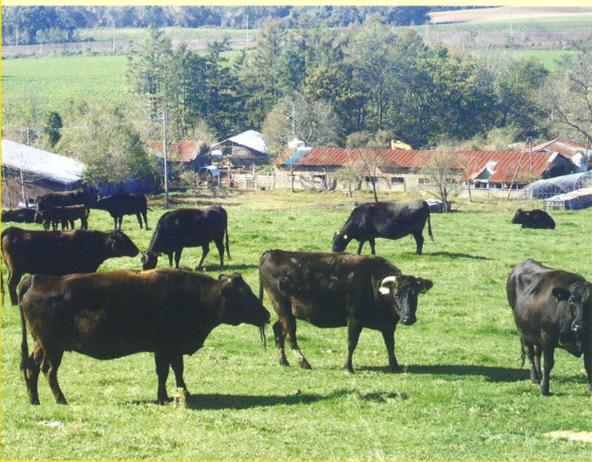
コーンフラワー、サニーコーンパウダー使用



コーングリッツNo.4L使用



配合飼料にホミニーフィード使用



トウモロコシの主な種類

さまざまな種類があるトウモロコシ。
利用目的を考慮して多くの食品に利用されています。



弊社使用デント種



【イエローデント種】

トウモロコシの中でも最も多く栽培されている品種です。粒の中央部に凹みがあるのが特徴です。収量が高く、さらにでんぷん含有量が多いためコーングリッツやコーンスターチの原料として非常に幅広く使用されています。



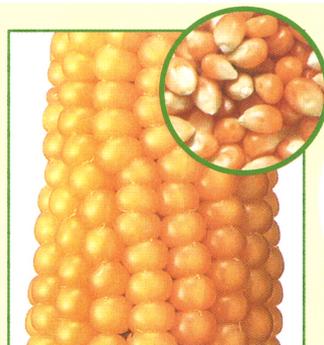
【ホワイトデント種】

ホワイトコーンと呼ばれ、中南米の一部、南アフリカなどトウモロコシを主食とする地域で多く栽培されています。色以外の成分はイエローデント種と差はなく、コーングリッツホワイト、コーンフラワーホワイトの原料となります。



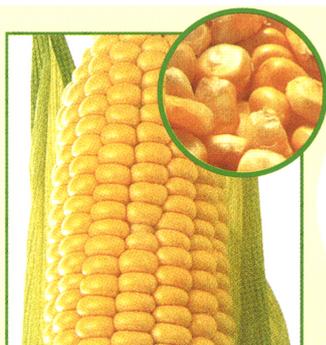
【フリント種】

粒は丸く光沢があり中央部まで硬いのでデント種のように上部が凹んでいません。コロンプスがアメリカ大陸で最初に見つけたものがこの種類です。現在は南アメリカやメキシコなどで栽培されています。



【ポップ種】

粒は小粒で全体が硬質でフリント種の極端な例と考えられています。加熱すると中央部の水分が急速に蒸発して、その力により爆発して、いわゆるポップコーンとなります。



【スイート種】

日本でもハニーバントムやピーターコーンといった品種でおなじみのトウモロコシです。他の品種と異なりでんぷんをあまり作らず、代わりに糖分を多く含むため甘味が高く、生食や缶詰として利用されます。

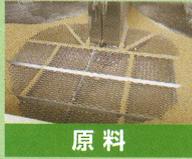


【ワキシー種】

通常のトウモロコシを「うるち種」とすればいわゆる「もち種」です。粒の表面がワックス様を呈しているためワキシー種と呼ばれ、主にワキシーコーンスターチとして利用されます。粘度が高く加工でんぷんの原料として利用されます。

製品の製造工程

クリーニング



原料



除鉄



精選



除石



調湿



脱胚芽

製品生産



ふるい分け



風選



胚芽分離



ひきわり



ふるい分け



精選



ふるい分け



コーングリッツ



コーンジャム



粉碎



コーンフラワー



ホミニーフード

分別生産流通管理(IPハンドリング)を経た原料トウモロコシは、専用トラックによって清水港から工場内原料サイロへと運ばれます。

クリーニング工程で「除鉄」、「精選」、石を取り除く「除石」をして、皮と胚芽を取り除くために必要最低限の水を加え「調湿」を行います。

次に「脱胚芽」によって胚乳部分、胚芽部分、外皮に分けられます。製品の品質を大きく左右する重要な工程です。

「ふるい分け」では大型のふるい機を通過させ、製品によって「風選」「精選」「胚芽分離」の工程を経て「ひき割り」へと進みます。

「ふるい分け」からの工程を幾度となく繰り返し、最後に「除鉄」を行い、粒度に合わせた【コーングリッツ】製品になります。「ふるい分け」の過程で生じる粉質胚乳部を「粉碎」すると【コーンフラワー】製品になります。胚芽部分は【コーンジャム】製品、外皮は【ホミニーフード】製品として使用されます。徹底した管理を行い、安心して安全な高品質の製品が完成します。



イエローコーン製品

コーンイエローホミニール
製品粒度 6.7ミリ~5.6ミリ



コーングリッツイエローホミニー
製品粒度 5.6ミリ~3.35ミリ



コーングリッツイエローNo.1
製品粒度 2.0ミリ~1.0ミリ



コーングリッツイエローNo.2
製品粒度 2.0ミリ~0.6ミリ



コーングリッツイエローNo.3
製品粒度 1.4ミリ~0.355ミリ



コーングリッツイエローNo.4Q
製品粒度 0.85ミリ~0.425ミリ



コーングリッツイエローNo.4P
製品粒度 0.85ミリ~0.30ミリ



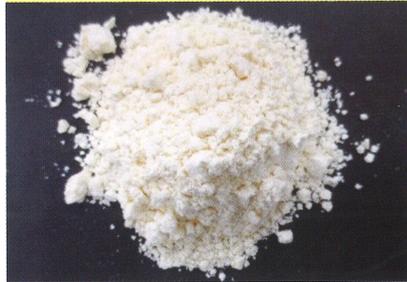
コーングリッツイエローNo.4L
製品粒度 1.0ミリ~0.25ミリ



コーングリッツイエローNo.4M
製品粒度 0.50ミリ~0.18ミリ



コーンフラワーイエローNo.7
製品粒度 0.25ミリ~0.15ミリ



サニーコーンパウダーイエロー
製品粒度 0.25ミリ~0.15ミリ



アルファグリッツイエロー
製品粒度 0.25ミリ~0.15ミリ



ホミニーフィード



コーンジャーム



●ホミニーフィード

外皮、めかの部分で、成分はでんぷん、タンパク質、繊維、脂質などを含む製品です。

飼料用、ペットフード用、きのご培地用に使用されます。

●コーンジャーム

胚芽部を摘出した製品で、植物油原料として、製油メーカーへ供給しています。

トウモロコシ粉製品アイテム・用途

		製品名																										
		イエロー											ホワイト															
		丸粒	粒状	顆粒								粉体			α粉	顆粒		粉体										
				コーンホミニール	コーングリッツホミニール	コーングリッツNo.1B	コーングリッツNo.1	コーングリッツNo.2	コーングリッツNo.3	コーングリッツNo.4	コーングリッツNo.4Q	コーングリッツNo.4P	コーングリッツNo.4L	コーングリッツNo.4M		コーングリッツNo.4MK	コーンフラワーNo.7		コーンフラワーNo.7K	サニーコーンパウダー	サニーコーンパウダーK	アルファグリッツ	コーングリッツNo.1	コーングリッツAKS	コーングリッツNo.4J	コーンフラワーNo.7K	サニーコーンパウダー	
発酵・醸造製品	味噌		○	◎	◎	○	○													◎								
	焼酎				◎											◎												
	ビール									◎																		
	発酵調味料									◎					◎													
	酢														◎													
製菓製品	コーンフレーク		◎																									
	爆弾菓子	◎	○																									
	煎餅					◎																◎						
	あられ					◎																◎						
	パフスナック					◎	◎	◎	◎	◎					○	○	○	○				◎	◎	○	○			
	生地スナック											◎																
	コーンチップス	◎									◎																	
	クッキー・ビスケット										○	○	◎	◎	◎	◎	◎	○							○	○		
ミックス粉製品	ケーキ・ドーナツ										○	○	◎	◎	◎	◎									○	○		
	ホットケーキ												◎	◎	◎	◎									○	○		
	アメリカンドッグ												◎	◎	◎	◎									○	○		
	チキンナゲット												◎	◎	◎	◎									○	○		
	鶏唐揚げ										○	○	◎	◎	◎	◎	○								○	○		
	お好み焼き												◎	◎	◎	◎									○	○		
	たこ焼き												◎	◎	◎	◎									○	○		
	天ぷら												◎	◎	◎	◎									○	○		
	揚げ玉												◎	◎	◎	◎									○	○		
	トルティーヤ												○	○	◎	◎									○	○		
	その他用途	ブレンド茶	◎	○	○																							
雑穀米				◎	◎	○	○																					
コーンブレッド						○					○	○	○	○	○													
イングリッシュマフィン									○		◎	◎																
香辛料(コショウ)											○	◎	◎	◎	◎	◎						○	◎	◎				
香辛料(わさび・からし)													◎			◎												
カレー・シチュー													○	○	○	○									○	○		
ふりかけ													○	○	○	○												
麺													○	○	○	○		◎						○	○			
ポレンタ						◎	○																					
コーンスープ													○	○	○	○		◎										
ピザの打ち粉												◎																
ドッグフード													◎		○													
犬用歯磨きガム																						◎						

※  は減菌製品

◎: 特に適する ○: 好適

株式会社 サニーメイズ

〒424-0035 静岡県静岡市清水区横砂南町2番1号

TEL:054(365)5180(代表) FAX:054(364)2578

TEL:054(365)5163(営業)

ホームページ : <http://sunny-maize.co.jp/>

Facebook : <https://www.facebook.com/sunnymaize/>

Twitter : <https://twitter.com/sunnymaize/>

Instagram : <https://www.instagram.com/sunnymaize/>

オエノングループ <https://www.oenon.jp>

サニーメイズ 

