

## 事業本部紹介

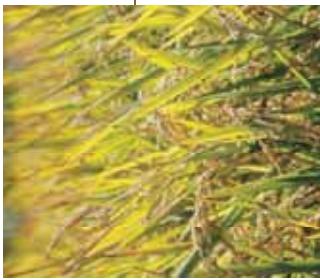
生産者と消費者をつなぎ、北海道の農村と国内外の街をつなぎ、  
今日の実りを次の世代へつないでいく。

そのために、ホクレンの各事業本部は  
密接に連携しながら活動しています。

## 米穀事業本部

### 豊かな大地で生まれたおいしい北海道米。 そのブランド価値を高めていきます。

肥沃な大地と冷涼な気候に恵まれた北海道は、今や日本屈指の米産地。日本一の「米どころ北海道」の実現を目指して、生産・集荷・販売に取り組み、また、環境保全活動にも力を注いでいます。



種子供給から販売まで  
一貫した体制で。

年々人気が高まる北海道米を全国へ安定してお届けするために、ホフレンは生産者・JA・関連機関と連携し、種子の供給、生産、集荷、販売まで一貫した体制で取り組んでいます。

うるち米の主要品種「ななつぼし」「きらら397」は、家庭用・業務用などに幅広く供給。近年は「ゆめぴりか」「ひづくりんご」「おまろづき（ひづき）」といった品種が、高級ブランド米として定着しています。名実ともに日本一と評される「米どころ北海道」の実現に向けて関係者一丸となって販売に取り組んでいます。

## 米穀事業本部

## 農産事業本部

## てん菜事業本部

## 酪農畜産事業本部

## 資材事業本部

## 生活事業本部

## 販売本部

## 農業総合研究所

## 管理本部



### 主な事業内容

#### 米穀部

- 北海道米の集荷・販売
- 地域情報の収集
- 生産計画の立案
- 产地への情報提供・作付説明
- 北海道米のPR活動
- 良種子の供給
- パールライス部
- パールライスの販売・商品開発
- パールライス商品の品質管理
- パールライス工場の運営
- 北海道米普及イベントの企画実施など

#### お客様との交流、環境を守る活動を。

- 北海道米の普及には「ホクリン」「パールライスファン感謝祭」「お米なるほど架橋隊」「田植え・稻刈りツアーア」などお客様さまとの交流をはかるイベントやプロモーション活動を多彩に展開しています。
- 環境保全活動も積極的に行い、水資源を守るために、「キープクリーンウォーターエコプロジェクト」を北海道日本ハ



もち米や酒造好適米も  
北海道産に注目。

全国一の生産量を誇る北海道産もち米は、赤飯やおこわに適した「はくちゅうち」「風の子もち」や、25年産から販売開始された「きたゆき」もちが主要品種です。北海道産もち米は、やわらかさ、粘りが長持ちするのが特徴で、全國的な結果にも使用されています。

酒造好適米も評価が高まり、「吟風」酒造好適米「キープクリーンウォーター」エコプロジェクトを北海道日本ハ



## 農産事業本部

日本の食を支える北海道の農産物。  
新しいニーズにも応えながら全国へ。

麦類、豆類、馬鈴薯などん粉の集荷・加工は「農産部」。野菜、果実、種苗の生産供給は「種苗園芸部」。北海道産農産物を使った加工食品の製造・販売は「食品部」。種子供給から販売まで一貫して取り組んでいます。



### 安全・安心の追求、 「生産履歴記帳運動」。

今日、農産物に求められているのは、おいしさとともに安全で安心して食べられることです。冷涼な気候の中で生産される北海道の農産物は、もともと化学肥料や農薬の使用が抑えられていますが、ホフレンでは生産者がどのような肥料や農薬を使用して作物を生産したのかを記録する「生産履歴記帳運動」に取り組み、適正な肥料・農薬の使用を推進。また、モニタリング検査として残留農薬の分析を実施するなど、安全・安心をより確かなものにしています。



品質の良さを知つていただくために、北海道内外の大手スーパー、量販店、生協などでの試食会・販売会、料理教室などを積極的に展開しています。また、ホームペーページの仕方など、お客様が望む形態に変えて提供することにも取り組んでいます。



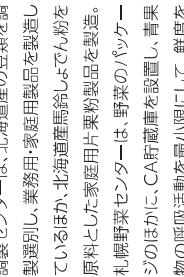
品質の良さを知つていただくために、北海道内外の大手スーパー、量販店、生協などでの試食会・販売会、料理教室などを積極的に変えて提供することにも取り組んでいます。また、ホームペーページの仕方など、お客様が望む形態に変えて提供することにも取り組んでいます。

鮮度や品質を守る、  
北海道内外の加工施設。

■北海道の農産物加工品



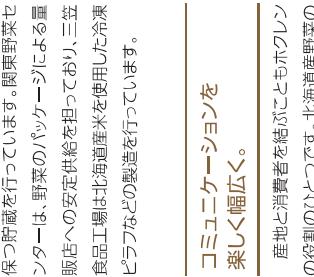
さまざまなニーズに応えるために北海道内外に加工施設を設置。石狩穀物調製センターは、北海道産の豆類を調製選別し、業務用・家庭用製品を製造しているほか、北海道産馬鈴薯によだれ粉を原料とした家庭用片栗粉製品を製造。札幌野菜センターは、野菜のパッケージのほかに、CA貯蔵庫を設置し、青果物の呼吸活動を最小限にして、鮮度を保つ貯藏を行っています。関東野菜センターは、野菜のパッケージによる量販店への安定供給を担っており、三笠食品工場は北海道産米を使用した冷凍ピラフなどの製造を行っています。



世の中のニーズに  
応える農産物を。

消費者がどのような商品を望んでいるかにも目を向け、その要望を産地に働きかけて生産する体制作りに努めています。また、農業総合研究所と連携し、特徴ある野菜品種の育種に取り組み、ホフレンオリジナル品種の生産・販売を進めています。

コミュニケーションを  
楽しく幅広く。  
近年、ニーズの多様化による多彩な  
産地ごとの役割のひとつです。北海道産野菜の



## てん菜事業本部

日本の砂糖のふるさと、北海道。  
育てられるのは、選りすぐりのてん菜です。

日本の砂糖の自給率は約40%。その約80%が北海道のてん菜から作られています。北海道の基幹作物のひとつであるてん菜。その種子生産から糖の製造・販売までを一貫して、品質第一に展開しています。

を基本として、常に安心して使える商品を提供しています。

資源を活用しながら、  
積極的に環境保全。

ホフレンでは、優良なてん菜種子の供給から、てん菜を原料とした砂糖の製造・販売まで一貫した事業を展開しています。北海道内に2つの製糖工場を有し、種子や飲料の原料となる業務用や一般家庭用など、用途に合わせた各種製品を生産し、全国へ出荷しています。オホーツク地区・斜里町にある中斜里製糖工場では、「溶解再結晶システム」、十勝地区・清水町にある清水製糖工場では前段クロマト脱塩設備など、最先端のシステムを導入し、主にブランニュ糖を製造しています。なお、清水製糖工場では「グラニユ糖」のほか、上白糖、てんさい糖を製造しています。

主な事業内容

- てん菜生産部・中斜里製糖工場・清水製糖工場・北海別種子工場
- 砂糖・砂糖加工品・副産物の製造
- 製造技術の試験・研究
- 栽培技術の指導
- 原科てん菜の集荷
- 栽培技術の試験・研究
- 採種・ペレット加工・供給など
- てん菜業務部
- 品質管理全般
- 製糖資材の購入
- てん菜共同計算など
- 砂糖販売部
- 砂糖・製糖加工品・副産物の販売など

品質管理は万全を期して。

食の安全に対して社会の意識が高まる中、安全・安心な商品を安定供給する取り組みを徹底しています。品質マネジメントシステムISO9001に加えて、新たに食品マネジメントシステムFSSC22000を認証取得。「顧客満足」

