Corporate Guide

Quality First

会 社 案 内

和田製糖株式会社

お届けするのは、安心の結晶です。

毎日の食生活に欠かせないものだから、
品質を第一に、お砂糖づくりに取り組んでいます。

奈良時代に日本に伝来したお砂糖は、長い間、日本の食文化を支えてきました。
和田製糖は戦後の混乱が色濃く残る昭和27年に創業して以来、
高度な技術と最先端の設備を駆使し、業務用から家庭用まで、
あらゆる食のニーズに応えてまいりました。
研究開発を積み重ね、その時代に合わせた製品を提供するなかで、
ずっと変わらないのは“品質第一”であること。
豊かな自然に育まれた良質な原料をもとに、品質管理・衛生管理を徹底し、
安心・安全なお砂糖づくりに取り組んでいます。

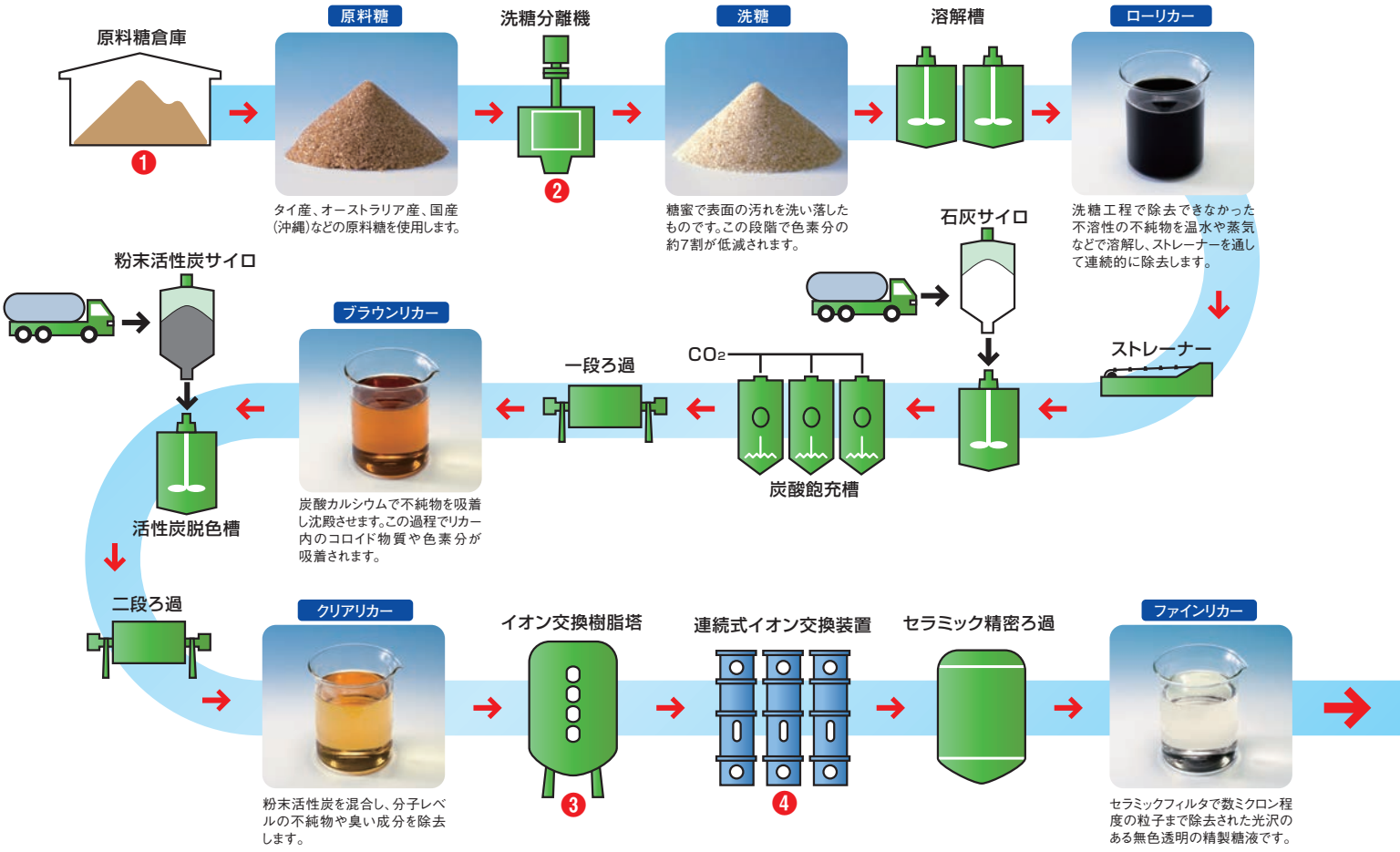
生産設備

Factory

WADA SUGAR REFINING CO.,LTD.

確かな技術と最新鋭の設備で、高品質なお砂糖を製造します。

衛生的・合理的な製造ライン



1 原料糖倉庫

船積みされた原料糖は、原料糖倉庫（市原事業所：最大収容能力30,000トン、江戸川工場：2,700トン）に搬送され、ホッパーで必要な分だけ計量後、ベルトコンベアにより原糖シュガービンに送られます。

2 洗糖分離機

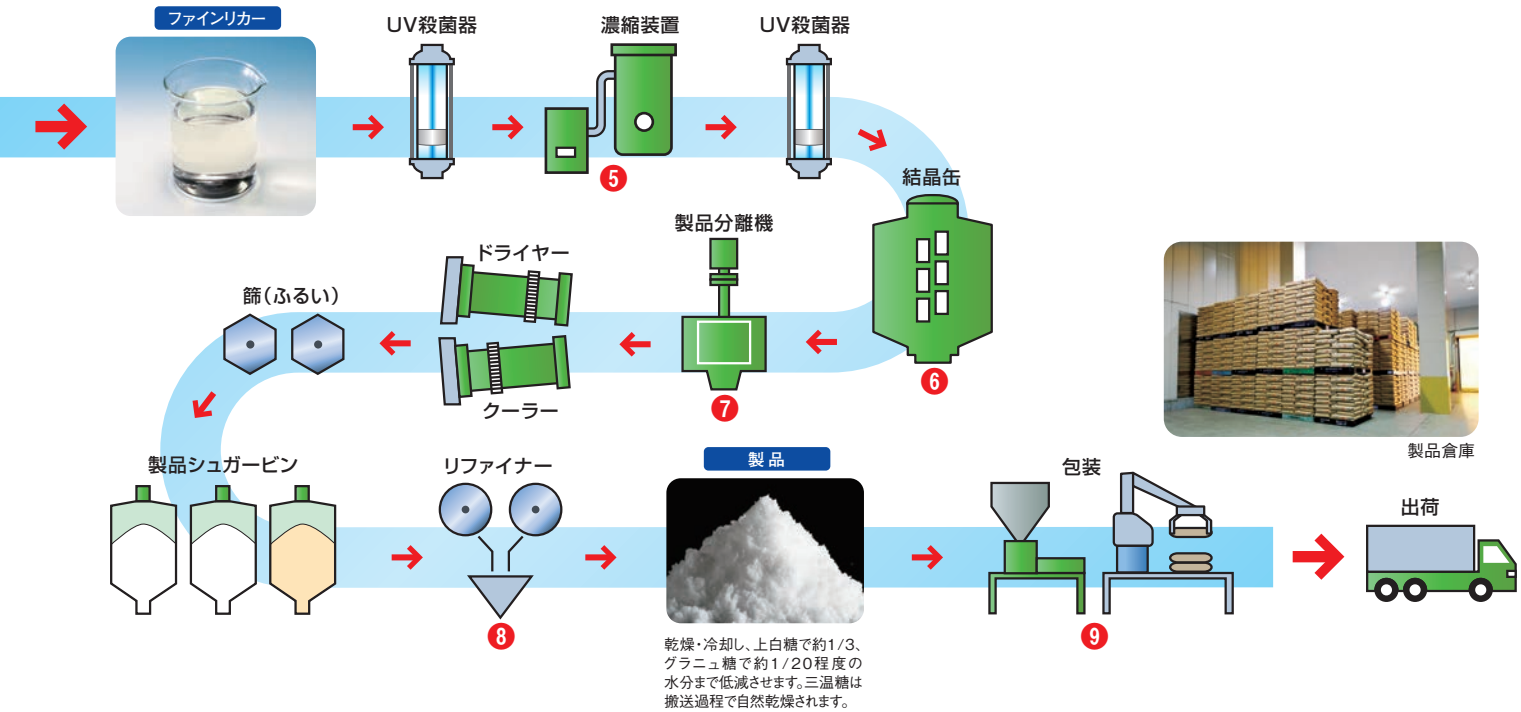
ビンを出た原料糖は、ミングラー（混合ミキサー）の中で糖蜜を加え、マグマとなります。これを遠心分離器にかけ、結晶表面に付着した蜜分等を洗い落とします。

3 イオン交換樹脂塔

チェック・フィルターで三次ろ過されたクリアリカー内のイオンレベルの不純物を除去し、仕上げ脱色します。

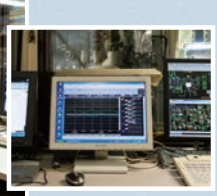
4 連続式イオン交換装置

イオン脱色されたクリアリカーを高効率型の連続式イオン交換装置で脱色・脱塩します。使用する水の量を削減できる最先端の省エネ型装置です。



5 濃縮装置

結晶工程で使用する蒸気の節減を図るため、プレート熱交換式蒸発缶で濃縮します。温度管理して熱的劣化（色価や転化糖の増加）を防止します。



コンピュータ集中監視室

6 結晶缶

コンピュータの自動制御により、真空減圧下（沸点70℃）で煎糖し、白下（砂糖と蜜の混合物）を精製します。まず上白糖が精製され、分蜜後の蜜からグラニュ糖、三温糖、色つき液糖（GS1）用原料が作られます。

7 製品分離機

製品ごとに分けられた製品分蜜機で白化の蜜を分離し、美しい砂糖の結晶を精製します。

8 リファイナー

精製糖製品はビン出口に設置された篩を通過することで、製造工程で生じる砂糖の塊が取り除かれます。

9 包装

計量・充填・ミシン縫い・オーバーテープ掛け・金属検出・重量チェック・製造日印字後、ロボットパレタイザーでパレットに積載して製品倉庫に搬送、保管されます。

安心・安全な砂糖づくりに努めています。

製品分析・菌検査などの製品モニタリング、異物の混入防止、工程内外の清掃・洗浄、防虫・防鼠対策などに努め、安全・衛生管理を徹底しています。

品質保証部門

和田製糖株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-9-1
TEL.03-3555-0310　FAX.03-3555-0303　http://www.wadasugar.co.jp/

製品ラインアップ

Products

WADA SUGAR REFINING CO.,LTD.

業務用の高品質なお砂糖を、各種取り揃えています。

上白糖（KH1）

純白で結晶が細かい、しっとりとした砂糖です。日本人の趣向に合わせて作られており、家庭でもっともよく使われます。KH1はファインリカーから最初に取り出される砂糖で、粒径が小さく、色が白く、蔗糖分の多い高品質な砂糖です。甘みをより強く感じるため、パン類、菓子、ケーキ、アイスクリーム、ジャムなどに適しています。

グラニュ糖（KHG/KHGA）

蔗糖分が高く結晶が比較的大きいサラサラとした砂糖です。当社では並グラニュ（KHG）とより高品質な本グラニュ（KHGA）の二種類を用意。クセのない甘さで風味を損なわないため、清涼飲料、キャンディー、チョコレート、みかん缶詰、練粉乳、果実酒などの幅広い分野で使用されます。

三温糖（KH3）

濃厚な甘味、特有の風味がある黄褐色の砂糖です。蔗糖分が低くて転化糖・灰分（ミネラル分）が多く、特にKH3はカラメルを添加していないため、健康食品や自然食品に適しています。パン類、煮物、佃煮などに使用すると、甘みやコクが引き立ちます。

液糖

無色に近い液状の砂糖です。溶解する必要がないため作業の手間が省けます。多量のグラニュ糖を使用する飲料やたれの製造などに適しています。液状のため使用時・貯蔵時の微生物管理に細心の注意が必要ですが、当社では最新の設備を整えて品質・衛生管理を徹底しています。

●砂糖製品原料：原料糖（起源農作物　さとうきび、甜菜）　●さとうきび原産国：タイ、オーストラリア、ブラジル、フィリピン、南アフリカ、日本、他　●甜菜原産国：日本（北海道）

紙袋

上白糖、グラニュ糖、三温糖ともに20kg入、30kg入の防湿加工袋を使用。テープを引くだけで容易に開封でき、オーバーテープ加工により糸くずや異物の混入防止に配慮しています。

■業務用大袋ラインアップ

上白糖	KH1 20kg
	KH1 30kg
	KH1（フレコン）900kg
三温糖	KH3 20kg
	KH3 30kg
	KH3（フレコン）
並グラニュ糖	KHG 20kg
	KHG 30kg
	KHG（フレコン）500kg
	KHG（フレコン）1000kg
	KHGL（白双糖）30kg
本グラニュ糖	KHGA 20kg
	KHGA 30kg
	KHGA（フレコン）1000kg

大量納入

フレコンバッグ

上白糖、グラニュ糖、三温糖ともにフレコンバックに対応します。

バルク・ローリー車

10tバルク•ローリー車での大量納入にも対応します。

ステンレスタンクローリー車

液糖を衛生的に大量納入できるステンレスタンクローリー車を用意しています。

環境配慮への取り組み

■ ダイオキシンが発生しない紙袋を採用

紙袋には、塩素漂白しないクラフト紙や塩素を含まないポリフィルムカットテープ、インクを採用し、焼却時にダイオキシンを発生しない、人にやさしい包装材となっています。

■ モーダルシフトでCO_2削減に貢献

一部トラックによる輸送を鉄道や船舶に変更しております。（船舶が排出するCO_2はトラックの四分の一）

■ 節電に効果的なコージェネレーションシステム

内燃機関、外燃機関などの排熱を利用して動力・温熱・冷熱を取り出し、総合的なエネルギー効率を高める、新しいエネルギー供給システムを採用しております。

和田製糖株式会社
〒104-0033 東京都中央区新川2-9-1
TEL.03-3555-0310　FAX.03-3555-0303　http://www.wadasugar.co.jp/

● 本社

〒104-0033 東京都中央区新川2-9-1

TEL.03-3555-0310　FAX.03-3555-0303

● 江戸川工場

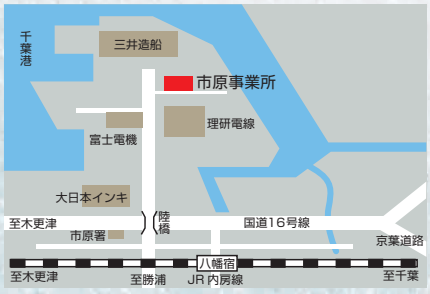
〒132-0021 東京都江戸川区中央3-15-28

TEL.03-3652-8771

● 市原事業所

〒290-0067 千葉県市原市八幡海岸通2-15-1

TEL.0436-43-8052



和田製糖株式会社

http://www.wadasugar.co.jp/