

中国地域の“輝業”

(敬称略)

株式会社 サタケ

● 経営者からのメッセージ



代表
佐竹 利子

弊社は、初代社長 佐竹利市が日本で最初に動力精米機を考案し、生産したことに始まります。以来、一世紀以上に亘り研究開発を重ねてまいりました。経営の基本思想はサタケ精神にあり、その根幹は「不可能はない」「謙虚である」「気をつく人になる」の3点で、創業以来継承されております。この思想のもとに開発された製品は世界140カ国以上に輸出され、近代的大型精米工場においては、70%以上のシェアを確保しております。

これからも人類の3大主食である「米、麦、とうもろこし」を通して「食」で世界に貢献できる企業を目指してまいります。

● 事業内容を教えてください

事業分野は大きく5つに分けることができます。精米機器を中心に、無洗米製造装置や炊飯設備等の米の分野。精麦機や製粉機等の小麦・とうもろこしの分野。インスタントライスの「マジックライス」や、胚芽米も作れる家庭用精米機「マジックミル」等の食品の分野。堆肥化施設やバイオマスガス化発電設備等の環境の分野。鉄道やスプリンクラーに使用されるモータの産業機械の分野です。



● セールスポイント(商品など)を教えてください

パックご飯「楽メシ」は、従来のパックご飯とは異なる「つぶ感」「つや感」「もちり食感」が特長です。サタケ独自の加圧マイクロ波加熱方式を採用し、圧力を加えながらマイクロ波を照射することで、沸点を上昇させ、短時間で米を浸漬・ α 化・殺菌することができます。この方式の採用により、お米の食感向上や、様々な具材入りのパックご飯を実現させました。また、安全・安心の品質にも配慮し、原料のお米には国産米を100%使用、加圧マイクロ波加熱と加圧加熱の2段階殺菌を行っています。



● 特に力を入れていることを教えてください

もとはお米の分野から始まった会社ですが、その技術力を発揮した様々な分野での製品開発に力を入れております。そのおかげで、以前は「精米のサタケ」と呼ばれておりましたが、今では「精米と選別のサタケ」と呼ばれるようになりました。本社ビルの横には「クリスタルラボラトリー」と命名した研究施設棟があり、社員の約1/4を占める技術者が勤務しています。また、食の安全・安心で注目が高まっている各種選別機をそろえた「選別加工総合センター」では、様々な業種のお客様から依頼をいただき、試験を行っています。

● プロフィール

- ・創業：1896年(明治29年)3月
- ・所在地：広島県東広島市西条西本町2-30
- ・連絡先：082-420-8501
- ・代表者：代表 佐竹利子
- ・社員数(グループ会社含む)：2,500名