

Creating the Future
SATAKE



広島本社クリスタルビル

サタケ広島本社 施設見学のご案内



エントランスホール（ヤシ温室）

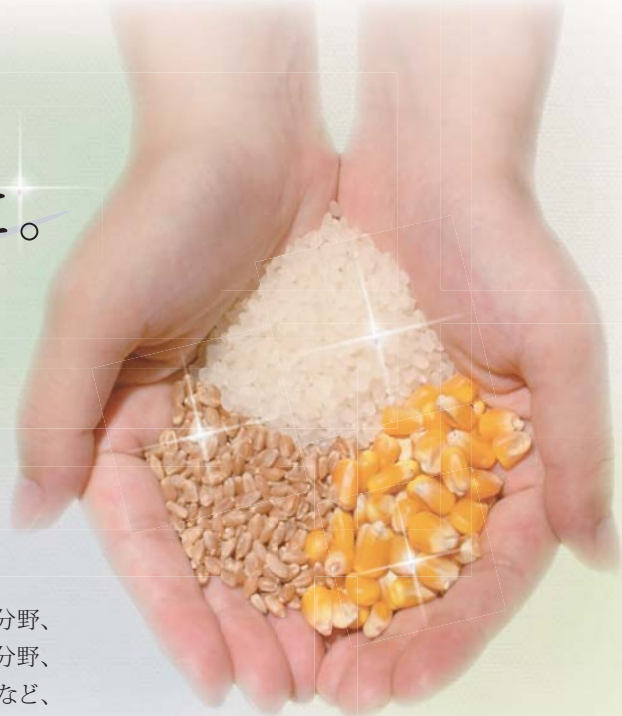
[事業分野]

Scope of Business

世界の食を通じて人を豊かに。

サタケは、人類の三大主食である「米」「麦」「とうもろこし」を中心に、食品全般に関わる加工機械および食品の製造販売などを行っています。中でも核となるのは、創業以来120年以上にわたり積み上げてきた米の加工技術であり、現在では穀物乾燥調製施設や精米プラントなど、収穫・調製加工・精米の全工程で使用される機械・設備を生産し、国内はもとより世界約150か国に供給しています。

また、米加工技術を応用した製粉の分野をはじめ、食品の分野、堆肥化施設・バイオマス発電プラントなど環境機器に関する分野、高始動特性モータ、光選別機を中心とした産業機械の分野など、時代を見据えた新たな事業展開を行っています。



Rice Sector

消費者の安全・安心が、 生産者の高付加価値に！

安全意識の高まりから減農薬栽培等が消費者の人気を集める一方、生産者にとっては病虫害被害の増加が懸念されます。光選別機「ピカ選」は、原料米に混じる病虫害被害米はもちろん、石やガラスといった異物も除去できる高精度な選別機。消費者にとっての安全・安心と、生産者にとっての高付加価値化との両方に貢献します。



農家用調製機器



光選別機「ピカ選 GRAND」

毎日の食生活に「健康」をご提供！



お米で初めて！
**機能性
表示食品**

(届出番号：A114)



無洗米 GABA ライス

食生活が豊かになった反面、生活習慣病など健康に不安をかかえる人も少なくありません。サタケはお米が本来持っている優れた栄養成分に着目し、製品開発を行っています。

例えば、見た目や食感は白米と変わらず栄養成分 GABA（ギャバ＝ γ -アミノ酪酸）を豊富に含んだ「ギャバ米」は、健康に良い食事を美味しく摂ることができます。

麦・とうもろこしの分野

Wheat and Corn Sector



安全で、栄養・食味に優れた製粉を実現！



精米で培った経験と技術を応用して完成させた精麦製粉「ペリテック®システム」。粉碎前に精麦することで、小麦表面に付着する汚れや菌、残留農薬を取り除き、清潔で安全な小麦粉を製造できます。このシステムで製粉された小麦粉はミネラル分や栄養分を豊富に含んでいます。また歩留りの高い製粉ができるのも特長の一つです。



精麦機

ロール式製粉機



食品の分野

Food Sector

「いざという時」だからこそ、 栄養のある美味しいご飯を！

お湯または水を入れるだけで食べられる保存食「マジックライス®」・「マジックパスタ®」や、サタケ独自の加圧・マイクロ波加熱方式で炊飯したパックご飯「GABA 楽メシ®」など、お米を中心とした加工食品の生産販売や、家庭用精米機などの販売をしています。



家庭用精米機



楽メシ・マジックライス・マジックパスタ

Environmental System Sector

未利用資源の有効利用で 循環型社会を構築！



燃料となる
ブリケット

木片チップ



バイオマスガス化発電システム



環境の分野

サタケは「未利用資源の有効利用」をスローガンに、環境に優しい循環型社会の構築を目指しています。その一つであるバイオマスガス化発電システムは、木材や籾殻等のバイオマスから取り出した可燃ガスを燃焼させてディーゼルエンジンやガスタービンで回し発電を行う、クリーンで環境に優しいエネルギーシステムです。

産業機械の分野

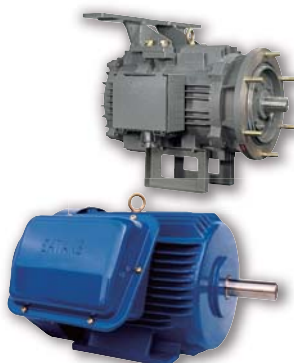


Industrial Machinery Sector

蓄積されてきた動力の技術が、幅広い分野で活躍！

作業をする上では欠かせない「動力」。創業当時より動力について研究・開発を進めてきた成果が結実し、独自技術の「SIM モータ」として各分野で活躍しています。

例えば電車のブレーキを駆動させるコンプレッサという装置。また超高層ビルに設備される防災設備。このようなところで、サタケのモータが安全を守っています。



SIM-T モータ

ブレーキ用として SIM モータが搭載されている
東北新幹線 E5系電車「はやぶさ」



A

ヤシ園

南国情緒を感じる癒しの空間

南国情緒を感じさせる植物の代表といえばヤシ。

そんなヤシの魅力にとりつかれ、趣味が高じてヤシ研究の権威となったのが2代目社長・佐竹利彦です。利彦が発見した新種のヤシは「サタケンチャ・リュウキュウエンシス」という学名が付けられ、彼が残した研究成果は今もお学術資料として活用されています。サタケ広島本社ビルに併設されたヤシ園には、利彦が世界各国から収集した貴重なヤシとソテツ 78 種類、230 株が植栽されています。



2代目社長
佐竹利彦
(銅像)

八重山諸島に
のみ自生するヤシで
天然記念物に指定!

サタケンチャ
(琉球八重山ヤシ)

世界にたった
3本しかない
ウッドオニソテツ!

大人気
ヤシグッズ



B

ヤシ資料室

ヤシに関する
貴重なコレクション

ヤシ資料室には、佐竹利彦が世界中から収集した約500種類のヤシの種のサンプルや、ヤシに関する文献、切手・工芸品などヤシに関するコレクションが展示してあります。現在でも世界的に大変貴重な学術資料としてヤシ・ソテツ研究の発展に寄与しています。



世界に2部
しかない文献!



絵はすべて
画家の手描き!

ヤシの文献

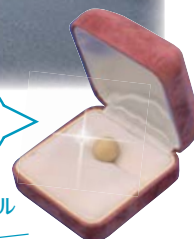
大きいタネ!



直径 40cm

75万個に1個の
割合で、ココヤシの
胚乳内から見つかる

ココナッツパール



植物界最大の種子
ダブルココナツヤシ

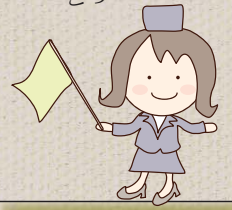
種のサンプル



ヤシガニ
の標本



こちらですよ～!



見学施設のご案内



C

ウエルカムホール



世界の穀物を見てみよう

サタケの製品は、世界中で様々な穀物の加工機として活躍しています。世界三大穀物である米・麦・とうもろこしについて、サタケは研究・開発の過程でそれらのサンプルを世界中より集めてきました。ここではその一部を展示し、お客様にご覧いただいています。



D

大試験室



新たな価値を生む場所

乾燥調製・精米におけるモデルプラントとして多用途搬送システムを設置。研究開発やお客様へのご提案を行っています。また炊飯・2次加工設備の各試験室も収容しています。

E

穀物分析センター



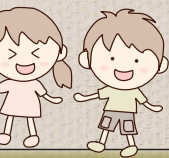
穀物分析センターは、「食の安全・安心・美味・健康」をコンセプトに、「米のDNA品種鑑定」、「残留農薬分析」など、お米を中心とした農産物の様々な分析サービスを提供しています。



お米を徹底分析!

わぁ～大きい!

楽しい♪



F

歴史館



1 世紀以上にわたるサタケの歩み



社章の原型

歴史館は、歴代経営者をはじめとする先人達の功績を後世に伝えることを目的として開設されました。創業以来開発してきた時代時代の革新的な製品や、歴代経営者の愛用品などが展示され、サタケの歴史を学べる空間となっています。

利市のごはん



日本初の
動力式精米機

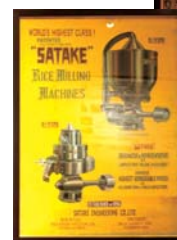


(模型)

この精米機により
世界ではじめて
吟醸酒が誕生！

41 年式第 2 佐竹精穀機

2 代目社長
佐竹利彦が
油彩で描いた
ポスター



初代社長 佐竹利市が
食していた健康食

主食は玄米と麦の粉、砂糖、塩に水を加え混ぜたもの。副食はナスや大根の薄切りに醤油をかけて食べていた。365 日、旅行の時もこの食事を貫いた。

G

V ショールーム

最新の機械
を体感できる

ショールームには、農家向けの機械や、パックご飯を加工する設備などが展示されています。実機を見ながら商談できる場として活用されています。

タッチパネルで
操作も簡単!



農家用
乾燥調製機械
スマートシリーズ



パックご飯
製造装置



パックご飯
GABA 楽メシ

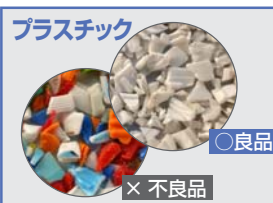


H

選別加工総合センター



いろいろなものが選別できます (一例)



消費者の安全・安心をお約束

選別加工総合センターは、お客様からお預かりした原料サンプルを実際に選別・加工することで、対象原料に対する選別・加工方法の適合性や、最適な条件を調査します。米・麦はもとより、豆、海苔、乾燥野菜などの食品、プラスチックペレット、リサイクル樹脂など、幅広い品目についてご相談に応じています。

日産自動車様
で採用されました!

自動車バンパー
リサイクルシステム

粉碎したバンパーの塗膜を剥離し、不良品を選別することで、良質のバンパーにリサイクルできます。



GABAライスの健康おむすび。



広島 西条店



広島 そごう広島店



東京 秋葉原店



ハワイワイキキ店



台湾 姉妹店



広島 西条店外観

おむすびのGABA

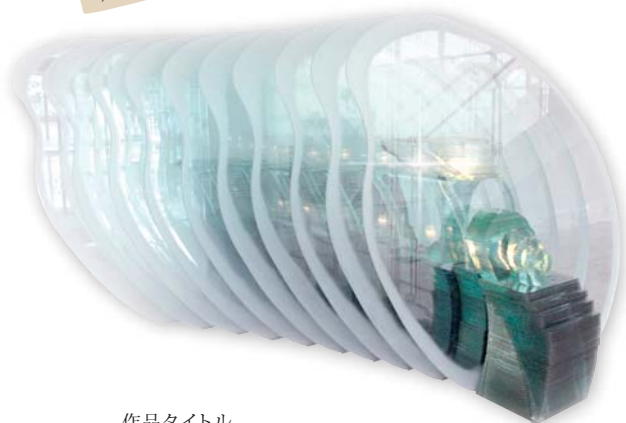


健康によいお米を食べよう！

サタケは、栄養価が高く健康に良い米を食べてもらい、お米の消費拡大を図ると共に、「もっと元気な人を創る」という取り組みを掲げています。

その具体的な活動として、美味しく健康に良いGABAライスを使ったおむすびショップ「おむすびの GABA」をオープンしています。GABA の良さを多くの人に知っていただき、GABA おむすびを食べて、元気な毎日を送ってほしいと願っています。

ガラスのオブジェ



作品タイトル
燦々瑛々 (ようようえいえい)

サタケ広島本社クリスタルビル 1階のロビーに設置されているガラスのオブジェは、広島県呉市出身のガラス造形作家、宮田洋子さんの作品です。クリスタルビルを建てた際に「サタケをイメージしたオブジェを作成してほしい」と依頼して完成したもので、お米と精米機をイメージした作品となっています。

会社見学募集要項

開催日時

申込みにより随時開催

(※ただし月曜日から金曜日までの9:00から17:00まで。
祝祭日、年末年始、ゴールデンウィーク、お盆の時期を除きます。
また、都合により開催できない場合があります。)

開催場所・お問い合わせ先

株式会社サタケ <お問い合わせ先>
広島本社 クリスタルビル 広報室 TEL.082-420-8501
(東広島市西条西本町2-30) FAX.082-420-8701

申込方法

電話またはファックス(FAX)で、開催日の2週間前までにお申し込みください。
(※予約状況や、弊社都合により開催できない場合があります。)

電話番号：082-420-8501
FAX番号：082-420-8701 サタケ 広報室 まで

<必要事項>

「申込者氏名」、「郵便番号」、「住所」、「電話番号」、
「メールアドレス」、「学校・会社・グループ名」、
「参加人数」、「参加希望日時」

その他

- (1) 参加費：無料
- (2) 対象：どなたでも参加できます
- (3) 定員と催行人数：定員40名(40名を超える場合は要相談)、
催行人数10名以上(10名未満の場合は不可)
- (4) 駐車場：あり
- (5) 個人情報の取扱いについて：住所、氏名等の個人情報は
「見学」以外の目的には使用しません。