



株式会社フジワラテクノアート

- 資本金：3,000万円
- 設立：1950年2月(創業：1933年6月)
- 従業員数：146名(2022年6月1日現在)
- 本社所在地：〒701-1133 岡山県岡山市北区富吉2827-3
- 事業内容：醸造機械・食品機械・バイオ関連機器の開発、設計、製造、据付、販売およびプラントエンジニアリング
- URL：<https://www.fujiwara-jp.com/>

当社は、醤油、味噌、清酒、焼酎などの醸造食品、一般食品を生産するための機械・プラントを手掛ける食品機械メーカーである。2023年に創業90周年を迎え、現在日本全国約1500社、海外27カ国に設備を納入している。当社は、1000年以上続く日本の醸造文化の中で培われてきた匠の技による醸造食品づくりを、最新技術で機械化、自動化してきた。原料処理、麹づくり(製麹)、仕込み、発酵、压榨といった各工程に対応する機械を製造するほか、それらを効率的に配置し、より快適で生産性の高い工場環境を実現するプラントの設計・施工も行っている。

当社を代表する装置が、醸造食品の品質、生産性を左右する麹づくりを自動化した回転式自動製麹装置である。最大直径20mのターンテーブルに原料が投入され、麹菌の繁殖に



みらい技術開発センター



回転式自動製麹装置内部



当社が手掛けるプラントの一例

最適な温湿度管理が自動制御で行われる。同装置は国内外の大手醸造食品メーカーなどに採用され、国内シェアは麹の機械生産能力に換算して80%に達している。

そして未来に向けて「開発ビジョン2050―世界で微生物インダストリーを共創」という30年後を見据えたビジョンを掲げ、技術イノベーションを推進している。「微生物インダストリー」とは、微生物の潜在能力を引き出して高度に応用する産業分野を示す。当社が得意とする固体培養技術は、麹菌などの有用微生物を大量培養することに、酵素など有用物を省エネルギーで効率よく生産する。当社は、このような微生物の持つ潜在能力を高度に応用する技術を開発し、様々な産業分野に展開することで、心豊かな循環型社会への貢献を目指している。

MESSAGE

喜びと感動の価値を届ける

社長

藤原恵子

ふじわら けいこ



フジワラテクノアートは、1933年に創業して以来、岡山市に拠点を構え、醸造機械のトップメーカーとして発展してまいりました。これもひとえに、全国のお客さまにご愛顧いただいた賜物と感謝しております。また、グローバル企業として、日本が世界に誇る醸造生産技術を海外へ広めていくことに大きな責任を感じています。

当社のミッションは、「醸造を原点とし、技術と感性を高め、世界中の人々がともに喜び合える感動に満ちた社会を実現する」です。当社らしい「喜びと感動」をお客さまや社会に提供し続けるものづくりを通じて、日本食文化のさらなる発展、そして心豊かな循環型社会を実現していくことが私たちの使命です。

経団連会員の皆さまには、何卒ご指導ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願ひ申し上げます。