

サクセム 株式会社

住所:和歌山県紀の川市北長田130
TEL:0736-79-3230
FAX:0736-73-5811
URL:https://succem.com/

会社概要

代表者名:中里 輝茂
主要製品:ライフブレッド
資本金:900万円
設立年月日:2008年11月28日
従業員数:35名

ココがすごい!!

「いかに日持ちさせるか」=「いかに水分を少なくするか」長年の研究の結果「酵母の発酵には水が必要」という常識を打ち破り、小麦粉に対しごく少量の水分しか加えずに生地を練り、さらに油脂を60%以上加え、その条件でイースト菌を醗酵させる技術確立しました。

製品・技術の名称

長期保存パン「ライフブレッド」

製品・技術の内容

全てのパンは、小麦粉と酵母、そして水分で練って生地を醗酵させます。これは、長期保存パンも同じですが、長期間保存するためには、出来るだけ水分を少なくしなければなりません。従って、水は酵母を予備醗酵させるためのごく少量しか使えません。また、小麦粉そのものにも約16%の水分が含まれており、その水分が染み出す事も考慮すると、生地を練るために使用できる水分量は更に少量になります。水以外の液体で小麦を練っても、小麦粉は生地が繋がらず、醗酵しません。これを醗酵させる工夫が、他社の追随を許さない、サクセムだけの独自技術です。

掲載を希望する技術を使用した製品等の写真



我が社の自慢

「他にないもの」を作ることを常に心掛けた商品作りをしています。そのため狭いマーケットの商品もありますが、弊社のものでなければというお取引先様が多数いらっしゃる事が我が社の自慢です。また、長期保存が可能であることから、いざという時や、遠距離運搬後も美味しく食べられる「ライフブレッド」に加え、低タンパク質の食パンの開発にも注力しています。低タンパクや、牛乳・バター・卵を使用しないパンは、文化・宗教・食事制限者・ヴィーガンをはじめとした食事への主義をお持ちの方、様々な人が食べることのできるパンであり、今後、東京オリンピック・パラリンピックや大阪万博等の観光客にも受け入れてもらえるパンとなっております。「他にない、優しいパン」を今後も作り続けていきます。