



おおむぎ
大麦の
加工・販売

からだ よ むぎ おお むぎ せい ひん
体に良い麦ごはんなどの大麦製品を、
みなさんの食卓へ届けます。



もっと、くわしく
みてみよう!

とよ はし りょう しょく こう ぎょう かぶ しが かい しゃ
豊橋糧食工業株式会社

しょくばけんがくかのう
職場見学可能です

所在地／豊橋市入船町33番地 TEL.0532-45-2155 <https://www.t-ryoshoku.co.jp>
創業／1946年(昭和21年)3月 従業員数／24名(2026年2月現在)

わたしの仕事

みなさん、主食は何を食べていますか？白米やパンでしょうか？
今でこそ、そのような家庭が多いですが、戦後間もない頃の日本
では、大麦が年間100万トンも食べられていました。現在、大麦
を食べることは、昔に比べると少ないかもしれませんが、しかし、
食物繊維が豊富なことから、その価値がいま見直されています。私たちは大麦を加工し、
さまざまな製品を作ること、大麦の魅力を広めています。



わたしの仕事

大麦のここがすごい！知られざる魅力を紹介！

古代のお金の単位が「大麦」？

大麦は世界最古の穀物の一つです。
今から5,000年以上も昔、お金の重さ
の単位に、大麦を意味する言葉が使わ
れていました。それほど
古くから、人は大麦を食
べ、価値あるものとして
きたのです。

胚芽

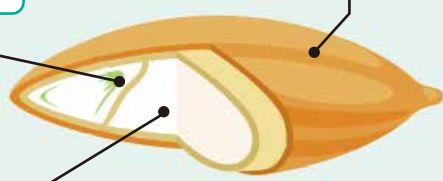
芽となって成長する
部分で、脂質、無機
質、ビタミンをたく
さん含んでいます。

外皮

種子を包む皮で、粒から離
れやすいものと、くっついて
取れにくいものがあります。

胚乳(でんぷん質)

でんぷんと食物繊維、たんぱく質
を蓄え、胚芽の栄養になります。



健康に欠かせない栄養がいっぱい！

大麦には、現代人に不足しがちな食物繊維が、白米
の約16倍も含まれています。さらに、β-グルカンと呼
ばれる水溶性食物繊維も豊富な優れた穀物な
のです。食物繊維は、おなかの中をきれいにしてくれる栄
養素です。体の調子を整えてくれるビタミンもたく
さん含まれ、健康に良い食べ物として知られています。



みなさんの健康のため、
豊橋の学校給食で
出る麦ごはんも
私たちが作っています。



公式キャラクター／むぎ姫&むぎの助



大麦はどう加工されて製品になるのかな？



1 原料の仕入れ



全国からいろいろな種類の大
麦を仕入れます。

2 異物を除く



大麦畑由来の異物や、粒が小さ
いものを除きます。

3 大麦を削る



外皮を削り、粒をきれ
いに磨いていきます。

4 選別



製品と違う色の粒な
どを、取り除きます。

5 精麦が完了



味も見た目も良い大麦に仕上
がります。

6 袋詰め



種類別に袋に詰めて、お客さま
に販売します。

出典／全国精麦工業協同組合連合会

大麦は捨てる場所がない！

大麦を削る過程で出る外皮などのぬかは、加工して牛
や魚のエサにします。「無駄になる部分がない＝廃棄す
る部分がほとんどない」のも、大麦の良いところです。



働く人の声



取締役
伴野 裕里さん

営業から製造計画、品質管理、大麦粉を
使ったお菓子作りの提案まで何でもやっ
ています。おいしくて体に良い大麦をお届け
し、みなさんの健康と笑顔を育みます。



総務部
小林 早苗さん

お客さまから要望を聞いて、製造部と連携
して大麦製品を作ります。「給食で食べた麦
ごはんがおいしかった！」と子どもたちから
聞けると、とてもうれしいです。