

サタケが目指す未来。



食を通してもっと元気な人を創る。

米の胚芽やヌカには、健康を保つ上で有効な成分が多く含まれています。例えばGABA(γ-アミノ酪酸)には、脳内の血流を活発にし、脳細胞の代謝を高める働きがあるといわれています。このような栄養成分を白米に吸収させることで、美味しさと栄養とを兼ね備えた食材を生み出すことができます。食を支える技術を通して、元気な人創りに貢献していきます。



持続可能な農業を実現する。

農業生産だけでなく、食品加工やレストラン経営など多角的に展開(一次×二次×三次=六次産業化)することで、農業経営者がより収益性を高められるよう、これまでのノウハウを活かした六次産業化の取り組みを支援します。また、農業による副産物や残さを資源やエネルギーとして活用することで、循環型農業の実現に取り組んでいきます。



国内事業拠点

DOMESTIC NETWORK

【株式会社サタケ】

北海道事業所／北海道営業所
東北事業所／北上営業所
秋田営業所
仙台営業所
関東事業所／東京営業所
小山営業所
柏営業所
新潟営業所
中部事業所／名古屋営業所
北陸営業所
関西事業所／大阪営業所
中四国事業所／広島営業所
松山営業所

九州事業所

福岡営業所
熊本営業所

【グループ会社】

株式会社東北佐竹製作所
佐竹鉄工株式会社
佐竹電機株式会社
サタケ・ビジネス・サポート株式会社
公益財団法人 サタケ技術振興財団
グレインマシナリー中部株式会社
グレインマシナリー関東株式会社
グレインマシナリー東日本株式会社
グレインマシナリー西日本株式会社
株式会社テクノプラントサービス

海外事業拠点

GLOBAL NETWORK

【株式会社サタケ】

Yangon Office / Beijing Office

【グループ会社】

SATAKE USA INC.

West Coast Office

SATAKE HONOLULU INC.

SATAKE AMERICA LATINA LTDA.

SATAKE EUROPE LTD.

SATAKE INDIA ENGINEERING PVT. LTD.

Chennai Office

Kolkata Office

Bangladesh Representative Office

SATAKE (THAILAND) CO., LTD.

SATAKE ASIA CO., LTD.

GR SATAKE ENGINEERING (VIETNAM) CO., LTD.

PT. SATAKE GOBEL INDONESIA

SATAKE MANUFACTURING (SUZHOU) CO., LTD.

Chengdu Office

Guangzhou Office

Beijing Office

Shenyang Office

Harbin Office

Jiamusi Office

SATAKE SYSTEM ENGINEERING (SUZHOU) CO., LTD.

SATAKE AUSTRALIA PTY., LTD.

DENNY'S ENGINEERING & WELDING PTY. LTD.

会社概要

CORPORATE DATA

社名	株式会社 サタケ
広島本社	広島県東広島市西条西本町2番30号
東京本社	東京都千代田区外神田4丁目7番2号
創業	明治29年3月
会社設立	昭和14年12月
業種	食品産業総合機械及び食品の製造販売
従業員	1,000名 (サタケグループ総従業員2,700名)
払込資本金	280,000,000円

SATAKE

CORPORATE PROFILE

明日を創る力。

～常に一步先の技術を求めて～

1896年(明治29年)、日本で最初の動力式精米機を開発したサタケ。それまで人力に頼ってきた「精米」という作業を、機械に置き換えたことで能率は飛躍的に向上し、農業・酒造業の興隆に大きく貢献しました。「前人未踏の事業だからこそ、成し遂げねばならない」との創業者の魂は、一世紀以上にもおよぶサタケの歴史の中で脈々と受け継がれ、常に一步先の技術で業界をリードしてきました。食を通してもっと元気な人をつくるために、持続可能な農業を実現するために。サタケはこれからも、日々新たな価値の創造に挑戦してまいります。



トップメッセージ TOP MESSAGE



世界の食を通じて、人を豊かに。

サタケの歴史は、創業者佐竹利市が日本で最初に動力式精米機を開発したことに始まります。初代・利市が荒地を耕して種を蒔き、二代目・利彦が太い幹を育て、三代目・覚が豊かな枝葉を付けたことにより、しっかりとした樹木となり、今のサタケがあると言えます。時代とともに多種多様化するお客様のニーズに応えながら、変化と成長をしてきました。現在、サタケは世界約150か国に機械および技術を提供しています。「SATAKE」が精米工場を意味する言葉として使われている国も存在するほど、広く知られています。これからも「技術のサタケ」であるとともに「営業のサタケ」として、全社員が一丸となってお客様第一主義の思想を徹底してまいります。

代表 佐竹利子

事業分野 SCOPE OF BUSINESS

ギャバ生成装置

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ない現代。サタケはお米が本来持っている優れた栄養成分に着目、見た目や食感は白米と変わらず栄養成分GABA(γ-アミノ酪酸)を豊富に含んだ「GABAライス」の製造技術を開発しました。GABAライスなら、健康に良い食事を美味しく摂ることができます。



光選別機「ピカ選GRAND®」

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害虫被害の増加が懸念されます。光選別機「ピカ選」は、原料米に混じる病害虫被害米はもちろん、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。

SIMモータ

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。このようなどころで、サタケのモータが安全を守っています。

産業機械



ペリテック®システム

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

麦とうもろこし

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。



マジックライス®

お湯または水を入れるだけで食べられる「マジックライス®」。米と具材、調味粉が入っており、調理はとても簡単。非常食としてはもちろん、アウトドアや旅行にも利用されています。注水量によってご飯と雑炊、「2通り」の食べ方が選べますので、高齢の方や小さなお子様にも安心して召し上がっていただけます。

食品



環境

バイオマスガス化発電システム

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、木材や粉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。

