

The logo for IRATA features a stylized 'I' composed of a grid of red dots, followed by the word 'IRATA' in a bold, black, sans-serif font.

IRATA

おいさと心大切に
heartful food communication

A close-up photograph of a cake or dessert. The foreground is dominated by fresh fruit: two large, bright red strawberries with green leaves, several dark blueberries, and slices of yellow and green citrus fruit. The fruit is resting on a base of white whipped cream. In the background, another similar dessert is visible but out of focus.

受付
20.2.27
ネオリアセンター

“おいしさと心大切に” プロのニーズにお応えする、 ヒラタのクリエイティブ・サポート。

“creative support”。食育やスローフードの視点からあらためて「食」の重要性が再認識されている今、私たちヒラタは「食」のエキスパート企業として日々、最前線で活躍する多くのパティシエ、「食」のプロフェッショナルをあらゆる視点からサポートしていきたいと考えています。そして、そのベースにあるのは、創業以来掲げる“おいしさと心大切に”への変わらぬ思い…。

岡山を中心に中四国・関西そして関東へと広がるヒラタのネットワーク。「食」の最前線で培ってきた知識とノウハウをフルに活かしながら、さらなる事業創出、品質向上を通じてお客様の経営をサポートしていくこと。そうした事業活動は、これからの市場に求められる「クリエイティブな食文化」を創出することにつながると私たちは考えます。ユーザーのニーズを捉えた確かな「品質」と変わらぬ「信頼」、そして市場を読む「感性」。どうか、これからのヒラタにご期待ください。

ヒラタ食品機械株式会社

製菓・製パン用の機械、業務用食品機器、店舗厨房設備を提供する商社としてプロの専門的ニーズに対応。快適な生産環境のコーディネーターとして機能しています。

株式会社ヒラタ

製菓・製パン用の原材料から包装資材・機械器具等を提供する「食」のエキスパート企業。現在、岡山を中心に中四国・関西そして関東へと広がるヒラタのネットワークを構築中。

株式会社プロフーズ

パティシエやプロのシェフが認めた食材や調味料、器具等を一般ユーザー向けに販売するこだわりのフードショップ。現在、インターネットショップも急速に拡大中。

HIRATA
heartful food communication

creative support



creative support

プロの芸術 の素。

製菓・製パン材料の卸・販売

いまや消費者の「食」へのニーズはますます多様化し、パンや和洋菓子の業界も30~40代の若きカリスマパティシエ達次々と登場、マスコミでも大きく取り上げられるなど、市場自体も一段と活性化しています。ヒラタはそうした市場をサポートする食の専門商社として製菓・製パン材料をご提供。日々「おいしい食」の創造にその技術と感性を磨き続けるお客様のニーズに細やかに対応しています。



creative support

オール キャストイング。

関連材料の卸・販売

例えば、一つのスイーツがショーケースに並ぶまでには、適切な素材の選択から、レシピの吟味、妥協のない製造など、さまざまな工程を経由します。ヒラタは、原材料の他にも製菓・製パンづくりに不可欠な関連材料、パティシエの手となる調理道具などをトータルにご提供。オールキャストイングの商品構成で必要な時に素早く、的確にお届けできるシステムを構築しています。



creative support

お客様の 視覚と触感。

各種包装資材の提供

職人やパティシエが丹精込めて仕上げた和菓子や洋菓子は、ただ口に入れて味わうだけでなく、その美しい姿やシルエットを視覚や触感でも楽しみたいもの。ヒラタでは、感性あふれるラッピングやギフト包装など、商品の衛生管理やお店のイメージアップに欠かせない各種包装資材を多彩にご用意。お客様の用途やロットに応じたスムーズな対応でお応えしています。

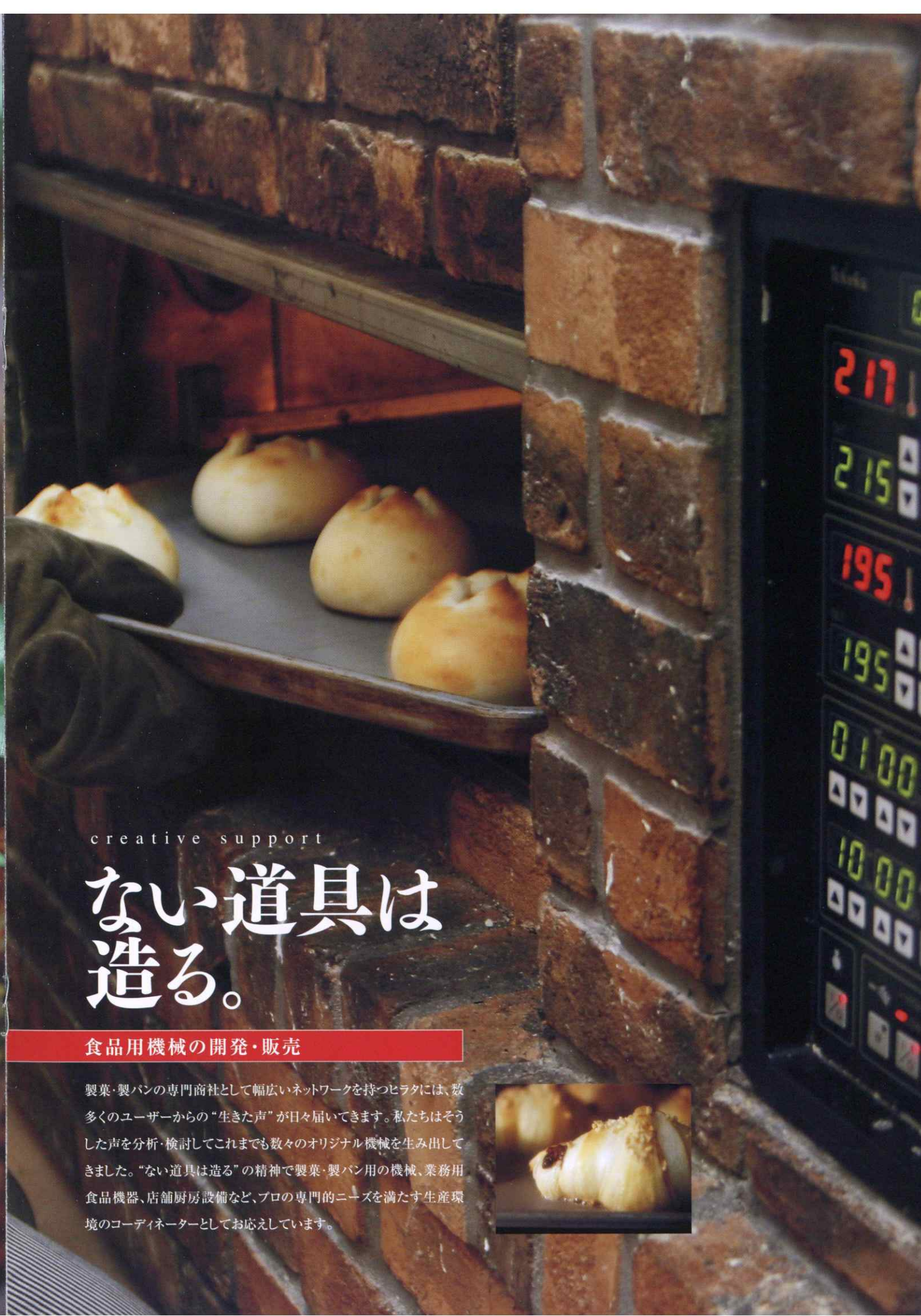


creative support

ない道具は 造る。

食品用機械の開発・販売

製菓・製パンの専門商社として幅広いネットワークを持つヒラタには、数多くのユーザーからの“生きた声”が日々届いてきます。私たちはそうした声を分析・検討してこれまでも数々のオリジナル機械を生み出してきました。“ない道具は造る”の精神で製菓・製パン用の機械、業務用食品機器、店舗厨房設備など、プロの専門的ニーズを満たす生産環境のコーディネーターとしてお応えしています。



creative support

こだわり ワールドクラス。

パンとお菓子の材料と世界のこだわり食品の店「プロフーズ」

岡山、神戸、広島に店舗展開するプロフーズでは、プロが使用するパン・和洋菓子の材料、世界や日本各地から取り寄せた厳選食材や調味料、キッチンツールなどを一般のお客様向けに販売しています。多くのパティシエやプロのシェフが認めた特選アイテムや最新の食情報に触れることができるフードマーケットとして「食」へのこだわりを持つ方々に支持されています。



creative support

おいしさを WEBから。

プロフーズ・インターネットショップ www.262002.com

ますます広がる食のグローバル化に対応するため、プロフーズ通販事業部では、インターネットショップやカタログによる通信販売を行っています。自宅やオフィスから手軽に世界の食材が注文できる。なかなか手に入らなかったプロ仕様の食材やグッズが入手できることから顧客数も急速に拡大中。「食」の最前線を知るプロフーズならではの最新情報を世界に向けて発信しています。



食材を中心としての、 総合プレゼンテーション。

“おいしさと心大切に”。これはヒラタグループが主催するヒラタフードフェアのテーマでもあります。岡山と神戸において交互に開催しているこのフェアは、最新技術の食品機械、包装資材、多種多様な食材などを一同に展示する大規模なもので、一社単独で開催する展示会としては全国でも有数のスケールとなっています。毎回、近畿、中四国を中心とした業者の方々をはじめ、一般の方も多数ご参加いただき、食文化を通じて社会貢献を目指すヒラタグループのプレゼンテーションイベントとして高い評価を得ています。



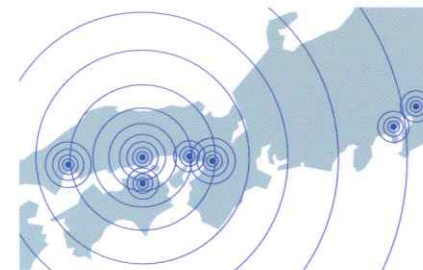
モノだけにとどまらない、 技術・感性・ノウハウの伝承。

ヒラタ岡山本社及び、神戸・広島・高松の各営業所には厨房付きのホールがあります。これは、食に関連する新しい技術・ノウハウを、広く皆さまへお伝えしたいとの考えによるもので、国内外の一流講師をお招きし、講習会や講演会を年間数多く開催しています。

全てはお客様の繁栄のために。ヒラタは今後も業界のニーズに応えるべく、モノだけにとどまらない新しい提案に努力したいと考えます。



NETWORK



ヒラタのビジネスネットワークは、岡山を中心に中四国・関西さらに関東へと着実に拡大しています。またインターネットショップの展開により、従来からの地域密着サービスに、グローバルな視点をプラス。多様化するニーズに応える事業体制です。

株式会社ヒラタ

- 本社
〒703-8530 岡山市中区平井1162-1
TEL: 086-274-0500 FAX: 086-274-0701
- 千葉営業所
〒277-0871 千葉県柏市若柴156-1
TEL: 04-7137-1122 FAX: 04-7137-1121
- 横浜営業所
〒224-0045 横浜市都筑区東方町406
TEL: 045-474-3955 FAX: 045-474-3956
- 大阪営業所
〒572-0866 大阪府寝屋川市小路南町11-11
TEL: 072-823-0500 FAX: 072-823-0450
- 神戸営業所
〒654-0161 神戸市須磨区弥栄台5-11-2
TEL: 078-797-9700 FAX: 078-797-9666
- 広島営業所
〒731-3166 広島市安佐南区大塚東2-33-28
TEL: 082-848-7225 FAX: 082-848-7335
- 高松営業所
〒761-8031 高松市郷東町乾新聞796-17
TEL: 087-881-4285 FAX: 087-881-4025

ヒラタ食品機械株式会社

- 〒703-8530 岡山市中区平井1162-1
TEL: 086-274-0800 FAX: 086-274-0530

株式会社プロフーズ

- 神戸本店
〒651-2144 神戸市西区小山3-1-6
TEL: 078-926-0700 FAX: 078-926-0758
- 大阪箕面店
〒562-0032 大阪府箕面市小野原西3-20-20
TEL: 072-728-0700 FAX: 072-728-0755
- 岡山厚生町店
〒700-0985 岡山市北区厚生町3-5-1
TEL: 086-234-0700 FAX: 086-234-0800
- 広島西原店
〒731-0113 広島市安佐南区西原3-1-15
TEL: 082-871-6700 FAX: 082-871-6710
- 店舗共通フリーダイヤル / 0120-41-2622
- 通販事業部
〒703-8282 岡山市中区平井1161-1
注文専用フリーダイヤル / 0120-262002
注文専用FAX 0120-51-2622
- 物流本部
〒703-8282 岡山市中区平井1161-1
TEL: 086-277-0700 FAX: 086-277-6655



ヒラタグループ 本社



(株)ヒラタ横浜営業所



(株)ヒラタ大阪営業所



(株)ヒラタ神戸営業所



(株)プロフーズ神戸本店

- お問い合わせ・カタログ専用フリーダイヤル / 0120-262002
- ネットショップ / www.profoods.co.jp
- 楽天ショップ / rakuten.co.jp/profoods

creative support

なによりも 安心品質。

品質管理・デリバリー体制

食の産地のグローバル化、ニーズの多様化がさらに加速する中、あらためて食に対する「確固たる安全性」が強く求められています。そうした状況を踏まえ現在、ヒラタでは品質管理国際規格ISO9001認証の取得をはじめ、配送用の冷凍・冷蔵車を自社所有・管理(約80台)するなど、徹底した品質管理に全社をあげて取り組んでいます。





おいさと心大切に
heartful food communication

株式会社ヒラタ

製菓・製パン用原材料、包装・衛生資材、
食品機器・店舗厨房設備の販売

本 社 / 〒703-8530 岡山市中区平井 1162-1
TEL.086-274-0500 FAX.086-274-0701

千 葉 / TEL.04-7137-1122 FAX.04-7137-1121

横 浜 / TEL.045-474-3955 FAX.045-474-3956

大 阪 / TEL.072-823-0500 FAX.072-823-0450

神 戸 / TEL.078-797-9700 FAX.078-797-9666

広 島 / TEL.082-848-7225 FAX.082-848-7335

高 松 / TEL.087-881-4285 FAX.087-881-4025

ヒラタ食品機械株式会社

製菓製パン用機械・業務用食品機器・店舗厨房設備

本 社 / 〒703-8530 岡山市中区平井 1162-1
TEL.086-274-0800 FAX.086-274-0530

株式会社プロフーズ®

家庭で作るパン・和洋菓子の材料、世界と日本のこだわり食品の店

神 戸 本 店 / TEL.078-926-0700 FAX.078-926-0758

大 阪 真 面 店 / TEL.072-728-0700 FAX.072-728-0755

岡 山 厚 生 町 店 / TEL.086-234-0700 FAX.086-234-0800

広 島 西 原 店 / TEL.082-871-6700 FAX.082-871-6710

●店舗共通フリーダイヤル ☎ 0120-41-2622

通販事業部 / TEL.0120-262002 FAX.0120-51-2622

物流本部 / TEL.086-277-0700 FAX.086-277-6655

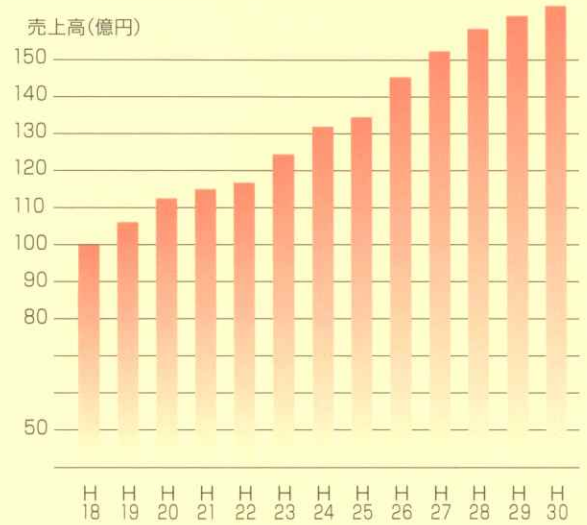
●お問い合わせ・カタログ専用フリーダイヤル / 0120-262002

●ネットショップ / www.profoods.co.jp

●楽天ショップ / rakuten.co.jp/profoods

会社概況

会社名	株式会社ヒラタ
本社所在地	岡山市中区平井1162-1 TEL. 086-274-0500 FAX. 086-274-0701
営業所	千葉・横浜・大阪・神戸・広島・高松
創業	昭和26年10月
設立	昭和38年10月
資本金	5,000万円
代表者	代表取締役社長 平田知之
従業員数	268名(男性185・女性83)パート・アルバイト含
売上高	166.7億円(平成30年度) グループ売上高(187.1億円)
事業内容	製菓・製パン用原材料、包装・衛生資材、 食品機器・店舗厨房設備の販売
主要取引銀行	中国銀行・阿波銀行・三菱UFJ銀行
関連会社	株式会社プロフーズ (神戸・大阪・岡山・広島・通販事業部) ヒラタ食品機械株式会社



沿革

昭和26年10月	日本イースト販売株式会社岡山県代理店として平田商店を岡山市野田屋町に創業 パン用イースト及びイースト補助材、マーガリンなどのパン用資材を取り扱う
昭和28年 8月	パン用資材に加えて和・洋菓子材料の販売開始 岡山市樋屋町に移転
昭和30年10月	岡山県洋菓子組合(現在の岡山県洋菓子協会)の事務を受託される
昭和38年10月	個人商店であった平田商店を吸収、株式会社平田商店を設立
昭和40年 3月	社屋を岡山市幸町に移転
昭和43年10月	日本洋菓子協会連合会より、協会運営功労者として特別表彰をうける
昭和46年 4月	酒類販売業(業務用酒類)の免許取得
昭和49年 9月	本社所在地を岡山市厚生町3-5-11に移転
昭和52年 8月	機械部を創設 製菓、製パン用機械器具の販売を開始
昭和57年 4月	広島市安佐南区に広島営業所を開設
昭和60年 8月	高松市郷東町に高松営業所を開設
昭和61年11月	機械部を株式会社平田商店より分離、独立させ、平田食品機械株式会社を設立
昭和62年10月	神戸市西区に神戸営業所を開設
平成 2年 5月	広島に食材と器具の店「プロフーズ広島 祇園店」をオープン
平成 3年 2月	岡山市平井に新社屋を建設、移転 社名を株式会社ヒラタ、ヒラタ食品機械株式会社と改称する
平成 4年10月	株式会社プロフーズを設立
平成 9年 8月	岡山に「プロフーズ岡山 厚生町店」を出店
平成11年12月	一般酒類小売業免許取得
平成12年 4月	大阪府豊中市上津島に大阪営業所を開設
平成12年11月	優良法人の表彰を受ける
平成14年10月	高松営業所を新築移転
平成15年 9月	ISO9001の認証を取得
平成15年10月	神戸に「プロフーズ神戸 玉津店」を出店
平成16年 1月	神戸営業所を新築移転
平成17年 9月	広島営業所を新築移転
平成21年 9月	横浜市都筑区に横浜営業所を開設
平成23年 4月	大阪に「プロフーズ大阪 箕面店」を出店
平成24年10月	広島に「プロフーズ広島 五日市店」を出店
平成29年 3月	広島に「プロフーズ広島 西原店」を出店 プロフーズ広島 祇園店・五日市店を閉店
平成30年 4月	千葉県柏市に千葉営業所を開設
平成30年 9月	大阪営業所を新築移転

主要仕入先 〈五十音順〉

伊藤景バック産業 株式会社	キューピータマゴ 株式会社	中沢乳業 株式会社	株式会社 マツイ
伊那食品工業 株式会社	サンエイト貿易 株式会社	日仏商事 株式会社	株式会社 明治
江別製粉 株式会社	株式会社 J-オイルミルズ	日清オイリオグループ 株式会社	森永乳業 株式会社
小田象製粉 株式会社	正栄食品工業 株式会社	日清製粉 株式会社	雪印メグミルク 株式会社
オリエンタル酵母工業 株式会社	株式会社 チョコヴィック・ジャパン	ピュラトスジャパン 株式会社	よつ葉乳業 株式会社
カゴメ 株式会社	株式会社 デルタインターナショナル	株式会社 福重	リボン食品 株式会社
カルピス 株式会社	ドーバー洋酒貿易 株式会社	不二製油 株式会社	株式会社 和気

業務受託団体

岡山県洋菓子協会事務局

ヒラタグループ 企業ビジョン

お客様第一主義をモットーに、食文化の向上に貢献することを喜びとして、

食の安全と安心に対する責任を果たし、

食品製造に必要とされる総合的な資材を、より良い商品をより安く、

より良いサービスとより良い提案や情報と共に提供し、

顧客への貢献、業界への貢献、地域社会への貢献を果たすことにより、

社業の発展、従業員の物心両面の幸福を実現していくものとする。

株式会社ヒラタ経営理念

一、お客様への貢献を第一とし

消費者の食の安全と

安心に対する責任を果たし

社業の発展に努め

従業員の幸福を創造する

一、行動力を重んじ

先見性を養い

時に自らを反省し

進歩、向上の努力を怠らない

一、今日あることに感謝し

嘘やおごりのない

信頼される社会人で

なければならぬ

株式会社プロフーズ経営理念

一、食の安全と安心に対する責任を果たし

明るく元気のよい応対に努め

お客様第一主義に徹します

一、パンやお菓子作りの材料

世界と日本の優れた食品を

詳しく親切にご紹介します

一、お客様の食生活を

楽しく豊かにすることを喜びとして

従業員の物心両面の幸福を実現します

一、クレームや質問には

そのお客様の気持ちになって

思いやりをもって

応対することを誓います