

社 名：アグリシステム株式会社
代 表 者：代表取締役社長 伊藤英拓
設 立：1988年6月
従業員数：69名(2021年4月時点 ※グループ全体)

所 在 地：● 本社 〒082-0005 北海道河西郡芽室町東芽室基線15番地8
TEL:0155-62-2887 FAX:0155-62-1599
www.agrisystem.co.jp



● 道央支店 〒069-1144 北海道夕張郡由仁町本三川691番地5
TEL:0123-82-4111 FAX:0123-82-4112

● 道北支店 〒071-0525 北海道空知郡上富良野町東5線北22号
TEL:0167-45-1212 FAX:0167-45-1211

● パン工房 オーガニックパン工房 風土火水(直営ベーカリー)
〒080-0020 北海道帯広市西10条南1丁目10-3
TEL:0155-67-7677 FAX:0155-67-7622

<https://fudokasui.jp/>



グループ会社

『ナチュラル・ココ株式会社』2005年設立
〒080-0020 北海道帯広市西10条南1丁目10-3
TEL:0155-38-3833 FAX:0155-38-3830
<https://www.natural-coco.jp/>

ナチュラル・ココ
オーガニックショップ
オーガニックカフェ
ナチュラル・ココ(自然派ワインセレクトショップ)



『トカプチ株式会社』2006年2月設立
〒089-1541
北海道河西郡更別村字更南南4線西10-2
<https://www.tokapuchi.jp/>

バイオダイナミックファーム トカプチ(100ha)更別村
バイオダイナミックファーム カミフラノイ(57ha)上富良野町
バイオダイナミックファーム 帯広の森(1.4ha)芽室町
バイオダイナミックファーム カッコミ(190ha)本別町
トカプチ芽室工場(有機質肥料製造販売)



『食料備蓄株式会社』2006年4月設立
〒082-0005 北海道河西郡芽室町東芽室基線15-8
環境保全型超低温保管倉庫

会社沿革

1988 年 6 月	アグリシステム(株)設立
1989 年 10 月	アグリセンター新築移転
1994 年 10 月	倉庫建設(700㎡) 選別ライン増設
1997 年 10 月	倉庫建設(1200㎡)
2001 年 1 月	西センター取得
2004 年 8 月	道央支店設立
2004 年 9 月	ISO9001 認証登録
2005 年 12 月	パッケージセンター建設
2006 年 6 月	選別ライン増設
2009 年 4 月	麦の風工房稼働
2012 年 7 月	倉庫建設(1,500 ㎡) 選別ライン増設
2014 年 2 月	小麦蘇生倉庫建設(1,890 ㎡)
2015 年 4 月	道北支店設立
2015 年 7 月	直営ベーカリー『風土火水』オープン
2017 年 2 月	道央支店由仁町へ移転(資本金 7,500万円)
2018 年 7 月	道央支店に選別ライン及び小麦サイロを建設
2019 年 10 月	道央支店 小麦サイロ増設
2019 年 12 月	代表取締役社長交代 伊藤英信 代表取締役会長に就任 伊藤英拓 代表取締役社長に就任
2021 年 4 月	コスモス森の学校開校

未来のこどもたちのために



生きた土 — 健全な作物 — 人間の健康

私たちは、安全な食の地域循環を目指し、子どもたちの健康を取り戻すために活動しています。
またオーガニックの普及によって、地球環境に関するすべての問題を解決していきます。
「未来のこどもたちのために」



生産 トカプチ(株)	農業コンサル アグリシステム(株)	製造 アグリシステム(株)	保管 アグリシステム(株)	小売 アグリシステム(株)	その他の活動 アグリシステム(株)
バイオダイナミックファーム トカプチではオーガニックの最高峰と言われているバイオダイナミック農法に取り組んでいます。北海道の更別村、上富良野町、芽室町、本別町に約370haの畑を運営しています。 オーガニックへの挑戦 BDファーム トカプチ 更別村 チーズ工房 上富良野町 BDファーム カミフラノイ(ヴィンヤード) 北海道バイオダイナミックワイン『風土火水 レラカント』 BDファーム 帯広の森 芽室町 本別町 BDファーム カッコミ	トレーサビリティ 栽培された農産物をお客様のニーズに合わせて選別調整した私どもの製品は、全てに製品番号がつけられ管理されています。皆様に購入していただいた商品の原料が、「誰が」、「どこで」、「いつ」、「どのように」生産した農産物かが分かる仕組みになっています。 契約栽培 全道 500件 私どもは地元の十勝地区をはじめ、空知地区、上川地区など北海道各地の生産者およそ500名の方々と直接に契約栽培をしています。 畑のコンサルティング フィールドマン アグリシステムにはフィールドマンという生産者のパートナーがいます。土づくりや栽培技術指導を通じて、契約農家さんと共に安全で高品質な農産物の生産、環境保全型農業の普及に取り組んでいます。	十勝 麦の風工房 「麦の風工房」では、本来の栄養を摂取できるように、できるだけ小麦丸ごちに近い形で製粉しています。製粉方法は、石臼を用いる「石臼方式」と独自の「麦の風方式」の2種類で、どちらも加工適性を低下させる硬い外皮だけを取り除いています。また、原料は全て北海道産ですので、小麦を丸ごと製粉していてもポストハーベストの心配がありません。 石臼製粉 選別ライン(豆・小麦)	小麦サイロ 18000t 小麦蘇生倉庫 4000t 小麦の品質を損なわないよう、埋炭や特殊セラミックによる抗酸化作用を利用した「小麦サイロ」「小麦蘇生倉庫」で小麦保管を行っています。 食料備蓄(株) 冷蔵保管 安定供給 3500t 食料備蓄倉庫 管理温度を-15℃〜制御できる超低温倉庫。雑穀を冷蔵保管することで品質を保持します。また備蓄により不作年の価格変動に対応します。	オーガニックパン工房 風土火水 オーガニックライフの提案 北海道の風土で育った小麦と水と酵母で仕込む生地からできるオーガニック薪窯パン工房。 ナチュラル・ココ(株) Natural Coco オーガニックショップ 十勝の有機農産物・有機加工品をはじめ、全国の有機・自然食品が2000種類以上！ オーガニックカフェ 十勝産の有機栽培野菜をふんだんに使い、食材はすべてナチュラル・ココにあるこだわりのものだけを使用しています。 ナチュラル・ココ 自然派ワインセレクトショップ。	ブラウンブレッドキャンペーン 白いだけじゃものたりない Brown Bread campaign 全国のベーカリーと協力し、全粒粉パンの普及に取り組むキャンペーンを展開。 とかち小麦ヌーヴォー 「とかち小麦ヌーヴォー」を通じて「育てる人・つくる人・食べる人」がつながり、対話を重ね、お互いの理解を深めることでそれぞれの立場を尊重したより良い「生産・製造流通・消費」の形を創ることを目的として活動しています。 (一社)北海道オーガニックヴィレッジ 「子どもたちのために希望ある未来をつくりたい。」オーガニックを中心に未来のコミュニティをつくるために活動しています。 Hokkaido Organic Village 北海道オーガニックヴィレッジ 未来シュタイナー教育 コスモス森の学校・森の保育園 アントロポゾフィの理念に基づき、未来のシュタイナー教育を目指しています。森と畑の教育、野外活動、芸術、遊びを中心とした学びです。

業務内容

農産部門

- 農産物集荷
- 農業コンサルティング
(環境保全型農業「有機栽培・特別栽培」)
- 有機栽培用資材販売

製造部門

- 豆類・小麦類の選別・加工
- 小麦類の製粉
- 豆類・小麦粉類・有機栽培農産物加工品の小分けパッケージ
- 農産物の焙煎
- 豆類・小麦類の低温倉庫保管

販売部門

- 業務用豆・小麦・小麦粉販売
- 小売用小袋豆・小袋小麦粉販売
- 有機栽培農産物・畜産物及び有機加工食品販売



取扱品目

- 豆類(小豆・金時・大豆・黒豆・手亡 他) 紙袋 30kg
- 小袋豆(小豆・金時・大豆・黒豆 他) 180g〜500g
- 小麦・小麦粉 紙袋 10kg〜25kg
- 小袋小麦粉・ミックス粉 200g〜1kg
- 有機農産物(豆・小麦・小麦粉・米・ワイン用ぶどう 他)
- 有機畜産物(乳製品・牛肉)
- 有機加工品(パン・ワイン・黒ニンニク 他)
- 特別栽培農産物(豆・小麦)
- 有機栽培用資材

