



慶應義塾大学ビジネス・スクール

日新製糖株式会社

日新製糖株式会社は原料糖の棚卸方法に用いてきた個別法を、昭和40年9月末を以て廃止し、翌年度からは先入先出法、後入先出法、総平均法または移動平均法などのうちのどれかを採用することとなった。

わが国で販売される砂糖はその大部分が甘しや(砂糖きび)を原料とする甘しや糖であり、これに次いでてん菜(ビート)を原料とするてん菜糖がある。どちらも良く精製して不純物を除けば、全く同質の砂糖となる。

甘しや糖は通常甘しや(砂糖きび)の産地において原料糖(粗糖)という糖度96~98度の黄褐色の固形にし、これを消費地で精製して砂糖にする。てん菜糖の場合にはてん菜の産地で最終製品たる砂糖にしてしまう。

製品である砂糖の種類は、糖度・粒度・色相によって次のように分類されている。

		<糖 度>	<粒 度>	<色 相>
砂 糖	双 目 糖	白 双 糖	99 ⁸ 度以上	8~20メッシュ 白 色
		中 双 糖	99 ⁵ 度前後	8~20メッシュ 淡黄褐色
	グラニュー糖	99 ⁸ 度前後	32~42メッシュ 白 色	
	くま 車 糖	上 白 糖	97 ⁴ 度前後	白 色
		中 白 糖	96 ⁰ 度前後	淡 黄 色
		三 温 糖	94~95 度	淡 褐 色

これらをさらに加工したものに角砂糖、氷砂糖、紛糖、顆粒糖、および液糖がある。

(注1) 粒度を計る尺度で、一平方吋の一边を等分した数をもって表わし、10等分した場合一平方吋中100の目数となり10メッシュという。

このケースは経営管理教育のための討議資料として、日新製糖株式会社のご厚意により、慶應義塾大学教授高橋吉之助が蒐集した。このケースは経営の良好な事例あるいは不良な事例を殊更に呈示しようとするものではない。

1984年3月