

会社案内
COMPANY BROCHURE



www.nisshoku.co.jp

日本食品化工について

コーポレートメッセージ・企業理念

多様な Well-being のために

美味しいものを食べたい 健康でいたい 美しくありたい 長生きしたい 環境に優しくありたい

私たち日本食品化工は素材の提供を通じて、世の中にある様々な「Well-being」に貢献したいという想いを、

このコーポレートメッセージに込めています。

1

でん粉・糖の事業を通じて、
未来を切り拓き、
知恵を尽くして
たくましく成長する。

2

優れた「ものづくり」と
「サービス」を通じて
お客様に信頼され、
社会に貢献する。

3

個を尊重し、
働きがいと夢を持てる
誠実な企業であり続ける。



代表取締役社長

荒川 健

当社は、1948年（昭和23年）の創業以来、でん粉・糖化品を中心とした素材をお客様の様々なご要望に合わせてお届けし、人々の豊かな暮らしに貢献するための努力を重ねて参りました。

近年、環境問題への意識の高まり、人口動態の変化、生活者ニーズの多様化・高度化、様々な技術的革新といった潮流の変化によって、当社を取り巻く経営環境は大きく変容しつつあります。また、昨今の地政学リスクの高まりにより、将来の不確実性が增大している状況です。

このような環境下、当社は、あらためて食品など生活必需品を供給する企業としての使命を大切にしたいと考えております。

一義として、お客様との信頼関係を大切に、これまで培った豊富な技術ノウハウや厳格な品質管理を活かした安定供給に取り組んで参ります。さらに、①脱炭素・環境保全、②豊かな社会の実現、③人材の育成と組織風土の醸成、④社会的信頼性の向上、⑤地域とのつながりをサステナビリティ重要課題として事業活動の根幹に据え、豊かな生活の実現に貢献しうる独自の価値提供に努めます。当社は、それらを通じてすべてのステークホルダーの期待に応え、事業の持続的な発展を成し遂げ、社会に貢献し続ける企業を目指します。

ビジョン

中長期ビジョン

環境や価値観が目まぐるしく変化する時代において、あるべき姿を見据えた長期経営ビジョン「NSK2030」を策定。

持続可能な成長と社会貢献を目指し、さらなる進化を続けてまいります。

・食の高度化、多様化

新たな領域・未来を切り拓く
ソリューション事業

・未病 ・炭素循環

長期経営ビジョン
NSK2030

・信頼、安定供給

・コスト競争力

食・生活の根底を支える
プライマリー事業

・環境負荷の低減 ・新たな価値の提案

フェーズ | 1 |
中経2024（2022-2024年度）
体制強化期

「あるべき姿」の実現に向けた
仕組み・体制の再構築

フェーズ | 2 |
中経2027（2025-2027年度）
施策展開期

成長につながる
施策の推進強化

フェーズ | 3 |
中経2030（2028-2030年度）
成長促進期

成果の刈り取り、
さらなる飛躍に向けた仕込み

人事ビジョン

社員とともに成長

当社は、社員一人ひとりが企業理念を体現していくことを期待します。

そのために積極的な成長の後押しを行い、「社員とともに成長」していくことをなによりも大切にします。

企業理念を体現する人材

当事者意識

利他の精神

イノベーション・挑戦

個の尊重

公明正大

成長の後押しとなる3つの柱

人材
成長機会の
提供

幅広い研修、
経験の場を提供し
キャリア形成を
支援する

風土
DE & I

個の尊重、
公平な機会提供を通じ
パフォーマンスを
最大化する

組織
適材適所

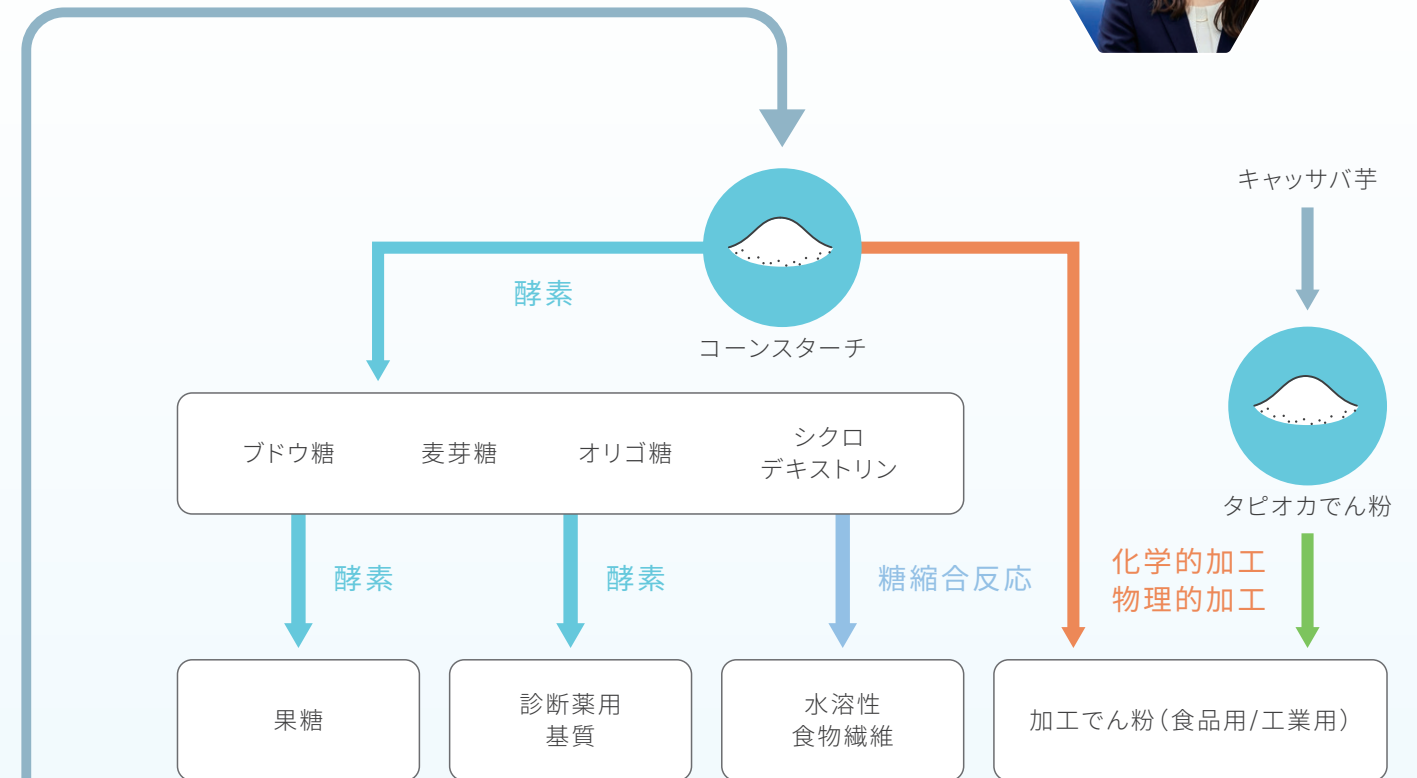
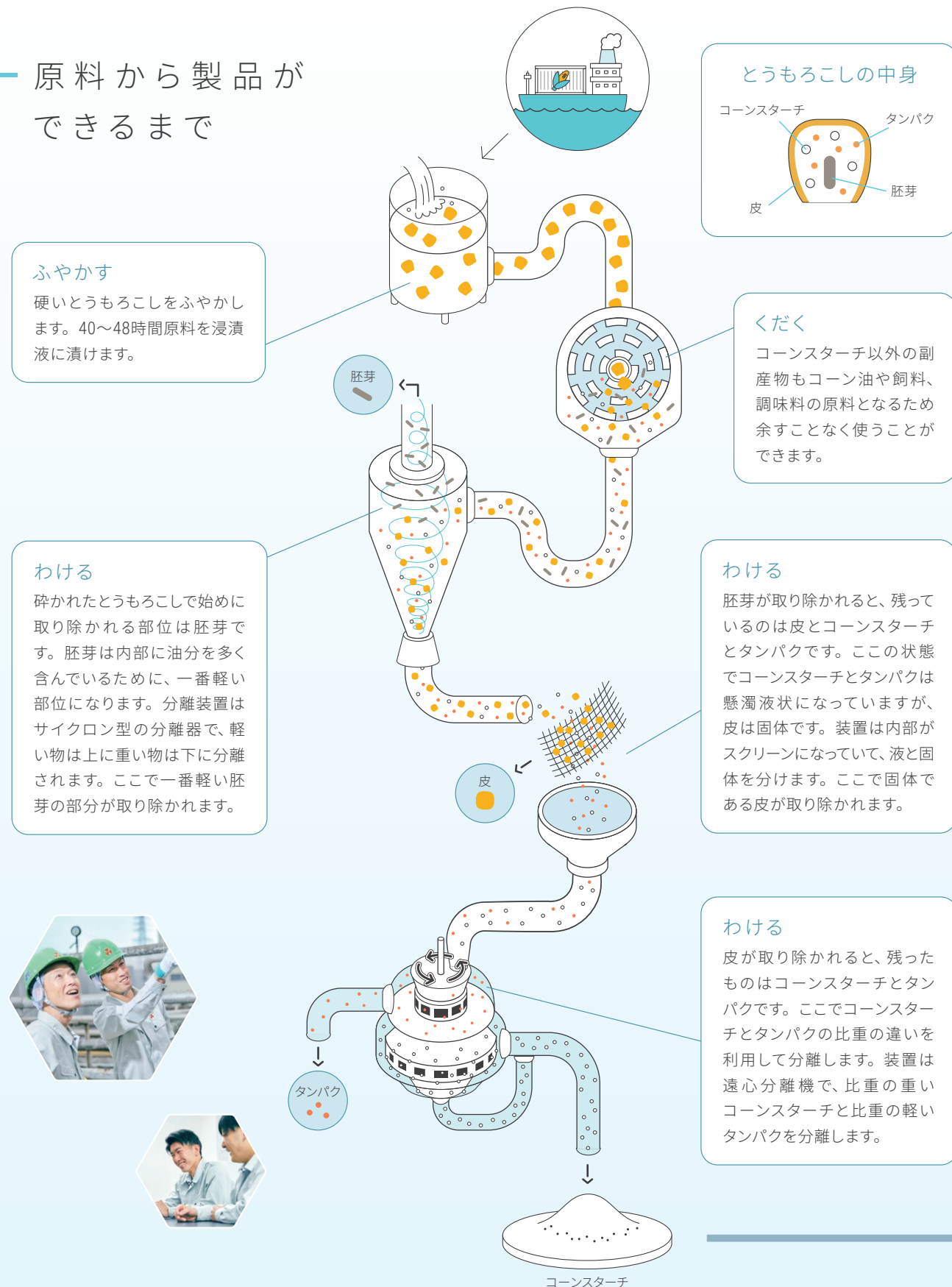
経営ビジョン達成に
向けた戦略的な
人事マネジメントを
実施する

※ダイバーシティ、エクイティ&インクルージョン(DE&I)

自然素材の力で暮らしを支える、日本食品化工。

日本食品化工では、とうもろこしやキャッサバ芋を原料として、
食品分野や工業分野の製品に不可欠なでん粉や糖といった「素材」を開発・製造しています。
素材自体は世の中にあまり知られていませんが、実は私たちのものづくりは暮らしのすぐそばで活躍しています。

原料から製品ができるまで

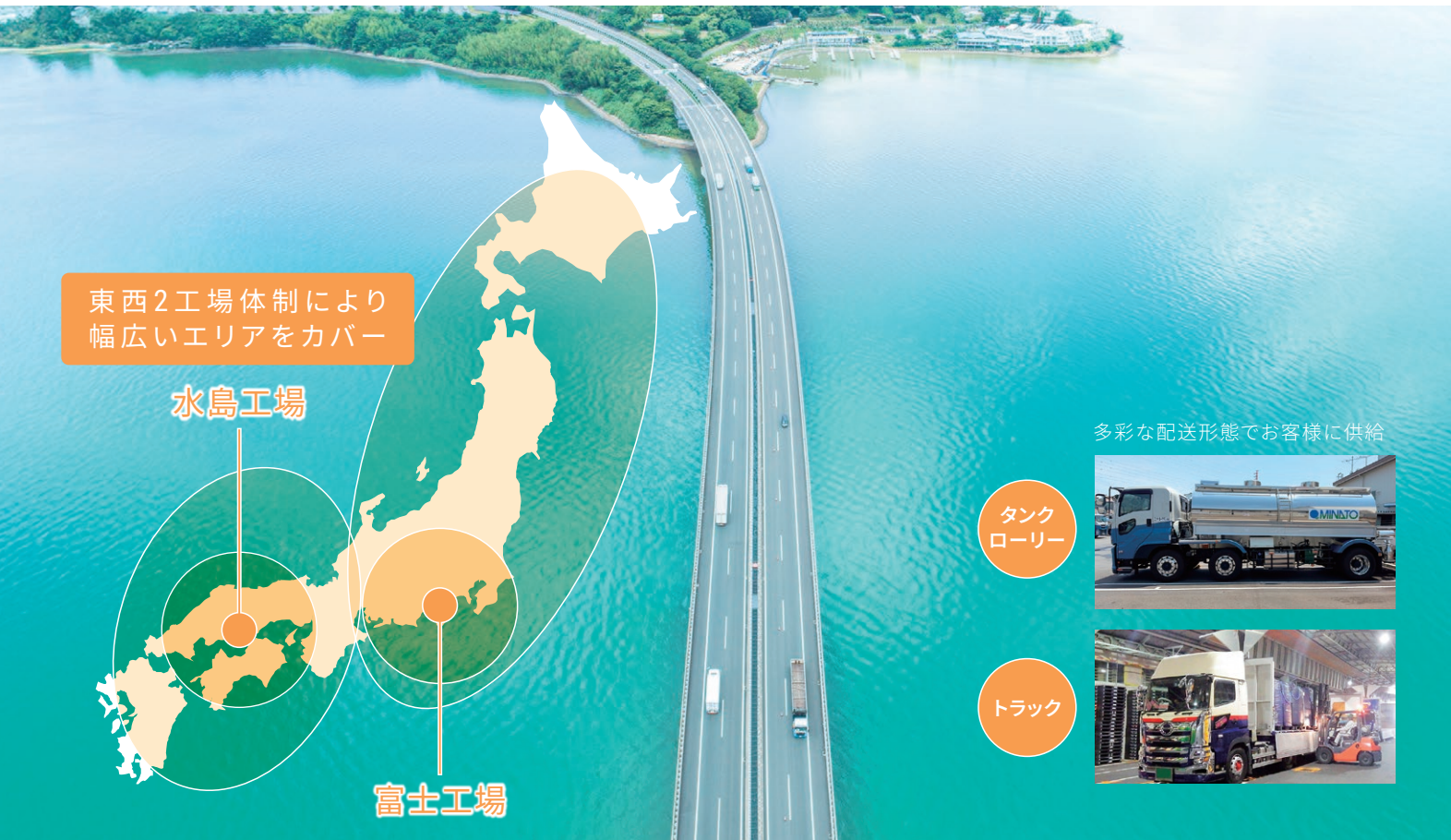


こんなところにも、私たちのものづくりが活躍



日本全国へ、そして世界へ。自然素材の可能性をお届け。

私たちは、原料の調達から製造、品質管理、物流、そして販売まで、一貫したものづくり体制を築いています。
国内はもとより世界各国へも、確かな品質の素材を安定して供給し、多様な産業や食の現場を支えています。



安定供給を支える 2工場体制

物流は、ものづくり、安定供給を支える要です。
私たちは、東は静岡県富士市、西は岡山県倉敷市の生産拠点より、全国の物流ネットワークを活用し、日本全国の幅広いエリアをカバー、日々安定供給に努めています。



富士工場



水島工場

安心・安全、そして環境に 優しい物流へ

関連会社をはじめとした物流各社との連携による徹底した管理体制のもと、安心・安全の配送はもちろん、モーダルシフトも推進。配送先に応じて鉄道輸送やタンカー、フェリーの船舶輸送を活用し、トラック輸送においても積載効率の向上を図ることで、環境負荷の低減に努めながら最高水準の輸送サービスにより、日本全国のお客様へ当社製品をお届けしています。



キャッサバ芋から製造する タピオカでん粉はAMSCOを 中心に世界へ展開

私たちは、国内市場のみならず、海外市場も視野に入れた事業展開を推進しています。タイ国にあるAMSCO (Asia Modified Starch Co., Ltd.) を海外事業の中心に据え、私たちが培ってきた技術や想いを世界に向けて拡げています。



Asia Modified Starch Co., Ltd. (タイ国)

グローバルな 食文化発展に寄与

AMSCOでは、主にキャッサバ芋から製造したタピオカ粉を加工して製品化。世界中のお客様へ製品をお届けしています。日本食品化工では、でん粉によって世界の食文化を向上させていくというミッションのもと、AMSCOとの緊密な連携を図りながら、でん粉の新たな応用開発の検討にも積極的に取り組んでいます。

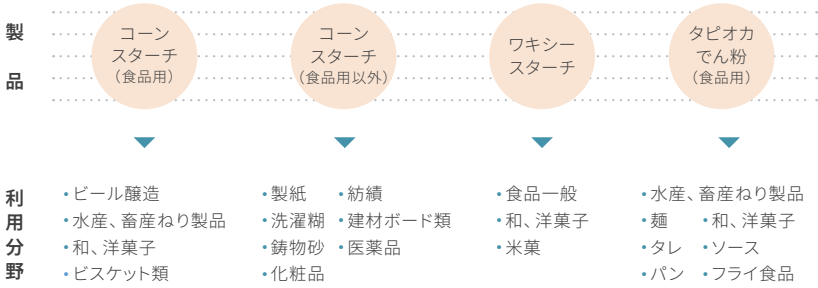


ものづくりを追究する、4つの部門。

日本食品化工では、「でん粉」「糖化品」「ファインケミカル」「副製品」の4つの部門が、それぞれの専門性を活かしながら、日々の研究開発に取り組み、より豊かで快適な暮らしの実現を目指しています。

でん粉部門

でん粉は、私たちの身の回りの様々なところで利用されています。新聞紙、コピー用紙などの紙製品、ビール、ねり製品、揚げ物、パン、菓子などの各種飲料・食品、そして医薬品とその用途は多岐にわたっています。当社では、とうもろこしのでん粉「コーンスターチ」とキャッサバ芋のでん粉「タピオカでん粉」のほか、用途に応じて当社独自の技術により高品質、高機能が付加された各種加工でん粉製品も取りそろえています。



汎用性が高く、製紙、建材、ビール、各種加工食品、医薬品などの分野で利用されています。



キャッサバ芋から得られるタピオカでん粉の物性を活かし、高機能性製品を製造しています。



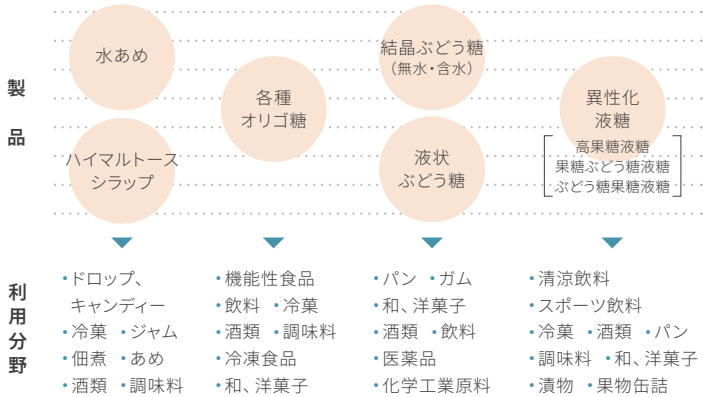
糖化品部門

コーンスターチなどを酵素で加水分解すると最終的にぶどう糖になりますが、加水分解の程度や酵素を変えることによって、水あめ・シラップ、ぶどう糖、異性化液糖、オリゴ糖が生み出されます。これらの糖化製品は、清涼飲料、酒類飲料、和・洋菓子、パン、調味料などの食品分野や工業分野でも利用されています。当社では、糖化製品のさらなる機能を求めて新製品開発および用途開発研究を推進しています。



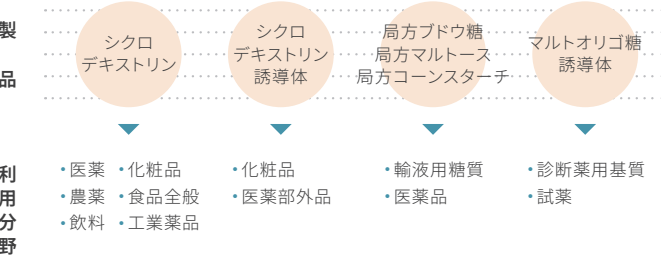
大きなマーケットに成長した発泡酒や新ジャンル飲料、チューハイ飲料などの酒類飲料の分野でも貢献しています。

様々な甘味、風味、機能性を備え持ち、パン、和・洋菓子、冷菓、佃煮、調味料などの食品全般で利用されています。



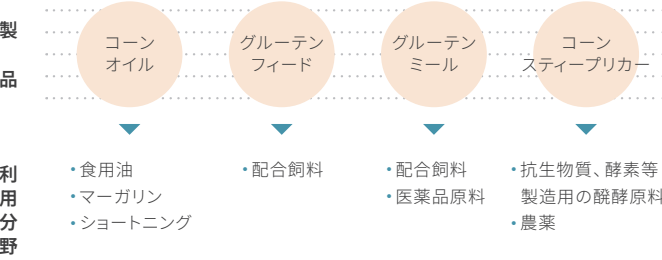
ファインケミカル部門

でん粉からは、さらに高度な特性を持った製品が開発されています。輸液用の糖質として高純度に精製された「日本薬局方マルトース水和物」、「日本薬局方ブドウ糖」や、錠剤の賦形剤に使用される「日本薬局方トウモロコシデンプン」などは医薬分野で利用されています。



副製品部門

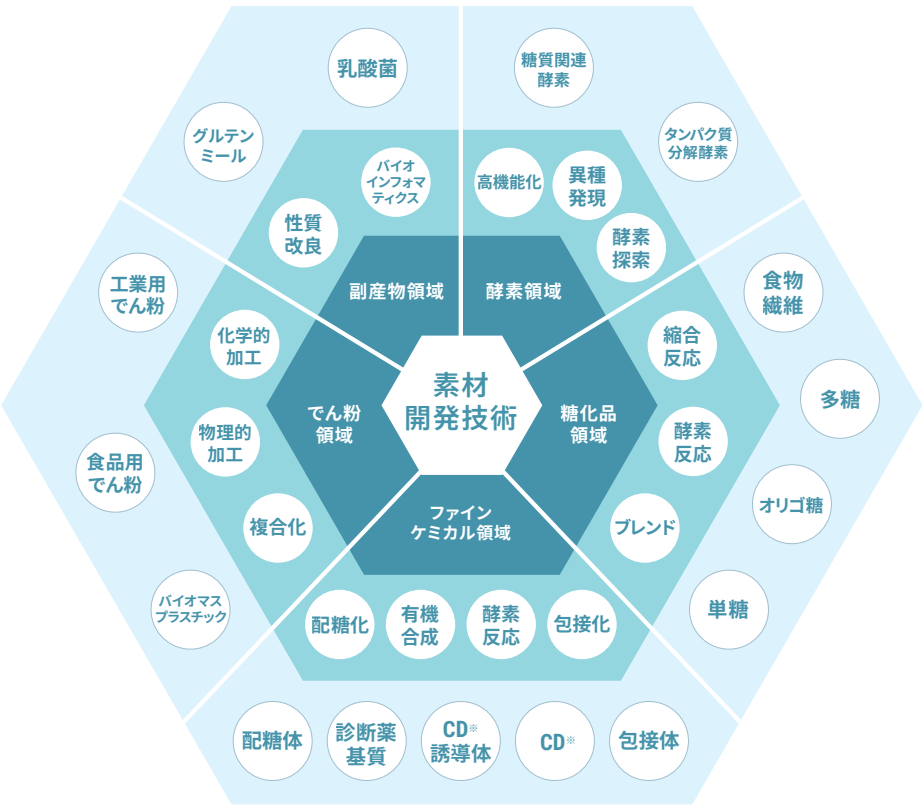
とうもろこしの胚芽から搾った100%ピュアなコーンオイルは、サラダオイルや油脂製品の原料として利用されており、当社は国内で唯一、自社工場内で圧搾による搾油、精製を一貫して行っています。そのほか配合飼料の原料や、医薬分野での微生物の培養に利用されています。



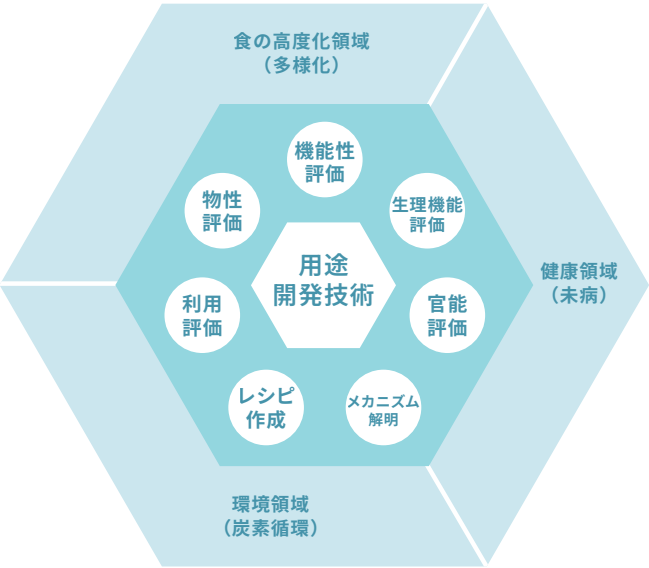
情熱と探究心で切り拓く、未来志向の研究開発。

様々に姿形を変え、その特性を変化させられるとうもろこし。その無限の可能性を引き出し、最終製品に必要な性質を備えた中間素材を開発すること。それが私たちの仕事です。
開発者の情熱と探究心、そして幾重にもおよぶ試行錯誤で、日々新たな可能性に挑んでいます。

研究開発領域



※CDはシクロデキストリン



研究開発事例

1



でん粉領域での開発

でん粉は、食品の保存安定性の向上、食感改良、紙の強度向上、工業用の糊料などに利用されており、当社ではでん粉に対して化学的、物理的な加工を組み合わせることで、様々な用途に適用可能なでん粉製品を開発しています。さらに、従来のでん粉にない性質を付与するため、親水性のでん粉と疎水性の食用油脂を組み合わせることで、吸水力と油脂への親和性を併せ持つ材料である油脂加工でん粉を開発しています。また、近年では新しい工業分野への展開として、でん粉主体の環境配慮樹脂の開発に注力しています。これは石油由来のプラスチック使用量を削減しながら、従来のプラスチックと同様の成形性を有する製品であり、カトラリー、容器包装類、雑貨等への利用可能性について評価しています。様々な種類の樹脂へのでん粉主体の樹脂の適用についても検討しており、炭素循環型社会の形成に貢献する材料の研究を進めています。

研究開発事例

2



糖化品と酵素領域での開発

糖化品の製造には、でん粉からオリゴ糖を生成する酵素が必要不可欠であり、当社では特定のオリゴ糖を効率よく生成する酵素を開発し、特徴的なオリゴ糖を製品化してきました。また、オリゴ糖の構造により異なる機能を示すこと(構造と機能の相関)が明らかとなっており、酵素開発の重要性が高まっています。そこで近年では、酵素開発の一環として、バイオインフォマティクスを用いた酵素の探索、高機能化、遺伝子組換え技術による異種発現の検討を進めています。加えて、これらの酵素を用いた新規糖化品の開発にも注力しています。
当社では水あめを原料に活性炭共存下で加熱することで、糖を縮合する独自技術を開発し、2017年農芸化学技術賞を受賞しました。本技術により得られた「難消化性グルカン」が水溶性食物繊維として働くことを明らかにし、当該成分を含有した製品を上市しています。また、難消化性グルカンが腸内細菌叢や免疫に及ぼす影響など、生理機能に関する研究に取り組んでいます。

研究開発事例

3



ファインケミカル領域での開発

手術や治療に必要な輸液の主成分であるブドウ糖、薬物との包接複合体を形成することで薬物の可溶化や安定化等に寄与するシクロデキストリンや血中アミラーゼ診断薬用基質等、多くの製品が医療の現場でも活用されています。現在は、シクロデキストリンが脂質との相互作用が強いことを利用した細胞内コレステロール蓄積の改善への応用の可能性について検討を行っています。また、糖の機能解明の一環として、皮膚などに存在する特定の善玉菌を増やす糖質を見出しており、現在では遺伝子レベルや皮膚などにおけるそれらの評価を進めるとともに、当社の保有する酵素技術や糖縮合技術を用いてマイクロバイームへ有効に作用する糖質の開発を目指しています。

サステナブルな社会とともに歩む素材づくりへ。

日本食品化工は社会のニーズに応じた素材の開発と価値提供を通じ、事業の発展と持続可能な社会の実現を目指しています。

1 脱炭素・環境保全



サプライチェーン全体での環境負荷低減

- グループ全体の生産活動におけるCO₂排出量の削減
- 環境負荷低減型の原燃料への転換
- 製品輸送におけるCO₂排出量の削減
- サプライチェーン全体での資源の有効利用
- グループ全体での廃棄物総量の削減
- でん粉による石化樹脂の代替

3 人材の育成と組織風土の醸成



イノベーション・挑戦を生み出す組織づくりと働きがいのある職場の実現

- イノベーションを生み出す組織風土の醸成
- 個の強化(成長)と挑戦を促す仕組みの構築
- 社会課題の解決に資する能力の養成
- グローバルに活躍する人材の育成
- リーダーシップを持つ人材の育成と組織の活性化
- 健康経営の推進
- DE&Iの実現
- 法定障がい者雇用率以上の維持

5 地域とのつながり



地域・社会との相互理解と共生

- 地域の自然環境保護や生物多様性の保全(海、河川、森林の保全)
- 事業拠点のある自治体、住民との関係強化
- 安定的な雇用創出
- 教育機関との交流促進

2 豊かな社会の実現



イノベーションと素材提供を通じた豊かな社会の実現

- 食による人々の健康の実現(日本国内)
- 食の高度化・多様化による豊かな生活の実現
- 保有技術の海外展開によるグローバルな社会課題の解決
- フードロスの削減
- 素材の安定供給

4 社会的信頼性の向上

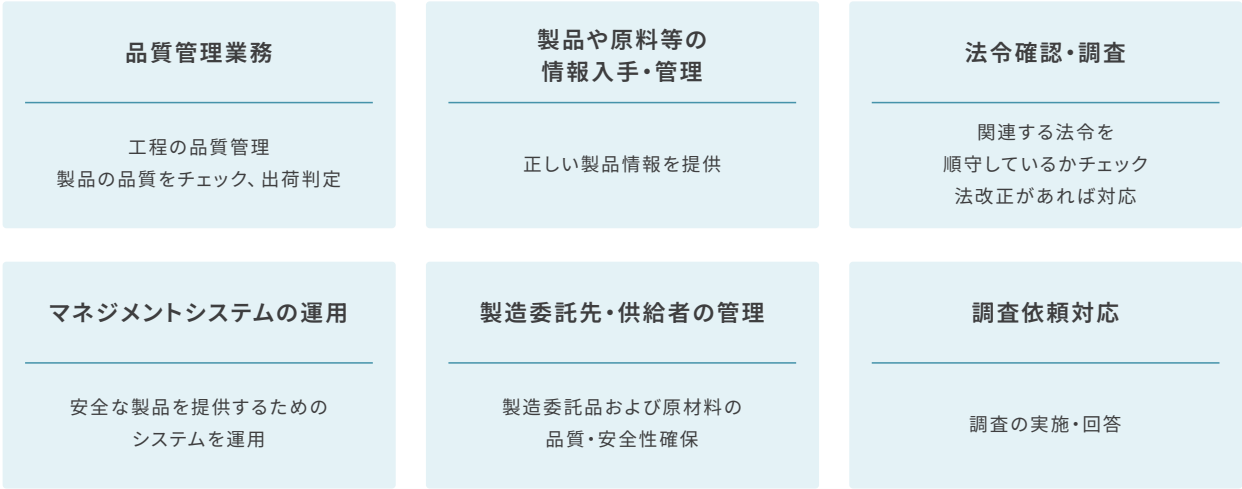


法令・社会規範の順守とコーポレートガバナンスの強化

- 人権の尊重
- 人権意識の向上
- コンプライアンスと社会規範の順守
- 自由競争に基づく公正な取引
- 持続可能なサプライチェーンの構築
- 適切な情報開示と透明性の確保
- リスクの早期発見と不正の防止

全工程に責任を、品質に誇りを。

お客様の多様なニーズや関連法令など、常に変化する社会環境に真摯に向き合い、それらを品質管理体制に的確に反映させています。また、従業員一人ひとりが、原料調達から製品が消費者の手に届くまでの全工程に責任を持ち、安全性と品質の確保に取り組むことで、安心して製品をご使用いただけるよう努めています。

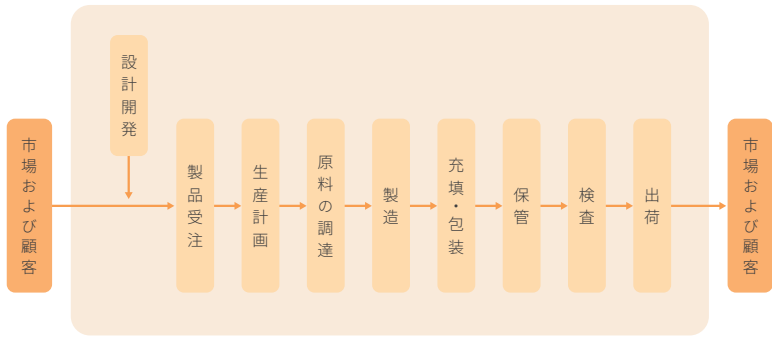


食品安全方針

- 商品の安全と品質を確保し、安定的かつ継続的に提供することにより信頼を得られるよう努めます。
- 製造・販売を行うすべての商品において、食品衛生法などの関係法令および顧客要求事項を順守します。
- 製造・販売を行うすべての商品の安全と品質を確保するため、食品安全マネジメントシステムを構築し、継続的な維持、改善に取り組みます。
- 原材料・製造工程・流通の各段階での衛生管理の向上とトレーサビリティの確保に努め、食品安全と品質を維持するために当社の企業活動にかかわるすべての方とのコミュニケーションを充実させます。

品質保証体制

当社では安全・安心な製品を提供するため、富士本社および水島工場で「FSSC22000」の認証を取得し、マネジメントシステムに則った品質の確保・向上の取り組みを行っています。継続的な改善を行うため、設計開発から原材料の調達、製造、充填・包装、保管、検査、出荷までの製品がお客様の手に渡るまでのすべてのプロセスを対象として基準を定めレビューを行うことで、全社的な品質保証体制の強化を図っています。



品質管理について

一般衛生管理
当社では食品安全確保の原点である一般衛生管理について基準を定め細心の注意を払っています。5S(整理、整頓、清掃、清潔、しつけ)の徹底と従業員教育をはじめ、製造設備の保守管理、製造工程の洗浄、防虫防鼠管理、従業員の健康管理、使用水の管理、持ち込み禁止物品の設定等、厳しい基準を定めています。

HACCP管理
「HACCP」はHazard Analysis(危害分析)とCritical Control Point(重要管理点)のそれぞれの単語の頭文字を取った衛生管理手法です。原材料の調達から製品の出荷までのすべてのプロセスの中で、適切な一般衛生の管理を行っても異物の混入等の万が一が起こり得る食品安全上の危害を予測し、それを防ぐために特に重点的に監視する工程とその管理方法を重要管理点として定め、未然に食品安全上の危害を防ぐものです。

品質の分析
各製品について各種の理化学検査、微生物検査を実施し、品質規格に合格していることを確認した上で安全な製品を出荷しています。また、工程サンプルについても基準を定め各種分析を実施しています。日々の分析値の変動から傾向を見定め製造部門へのフィードバックを行うことでトラブルの未然防止に努めています。

安心と信頼を届ける拠点一覧。

各地のネットワークを活かし、あらゆるお客様の声にお応えします。



東京本社

- | | |
|--------------|--|
| 東京本社 | 〒100-7012 東京都千代田区丸の内二丁目7番2号 JPタワー12階
TEL:03-3212-9111 FAX:03-3212-9131 |
| 富士本社
富士工場 | 〒417-8530 静岡県富士市田島30 (受注センター)
TEL:0545-52-3781 FAX:0545-53-1078 TEL:0120-249-081 FAX:0120-249-041 |
| 研究所 | 〒417-8530 静岡県富士市田島30
TEL:0545-53-5995 FAX:0545-53-1119 |
| 水島工場 | 〒711-0934 岡山県倉敷市児島塩生2767-25
TEL:086-475-1010 FAX:086-475-1300 |
| 大阪営業所 | 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島3-23-15 セントアーバンビル4階
TEL:06-6886-1160 FAX:06-6886-1170 |
| 福岡営業所 | 〒812-0012 福岡県福岡市博多区博多駅中央街8-27 第16岡部ビル11階
TEL:092-433-0051 FAX:092-433-0053 |

子会社

日食サービス&ファシリティーズ株式会社

- ・2024年設立
- ・糖類および糖類の加工製品の受託販売、製造、販売、輸出入およびこれらに付帯または関連する請負業
- ・当社より役員、従業員を派遣

関連会社

Asia Modified Starch Co., Ltd.(タイ国)

- ・1987年設立
- ・キャッサバ芋(タピオカ)を原料とするでん粉や加工でん粉の製造、販売
- ・当社より経営者、各種サポート人材を派遣

ミナト流通サービス株式会社

- ・1949年設立
- ・液状食品素材全般の輸送業務
- ・当社より役員を派遣