


 **不二製油株式会社**

商号	不二製油株式会社(英文名:FUJI OIL CO., LTD.)
代表取締役社長	大森 達司
設立	2015年(平成27年)10月1日
創業	1950年(昭和25年)10月9日
事業内容	植物性油脂、業務用チョコレート、乳化・発酵素材、大豆加工素材の 事業に関する食品の開発製造販売
資本金	500百万円
本社	〒598-8540 大阪府泉佐野市住吉町1番地
従業員数	1,244名(2023年3月31日現在)



食の素材の  
可能性を追求し、  
さらなる驚きの  
おいしさを



## さらなる驚きのおいしさに、 挑戦する。

代表取締役社長  
大森 達司

皆さまには日頃から格別のご支援ならびにご愛顧をいただき、誠にありがとうございます。  
不二製油は、1950年に製油業から創業しました。その後、「人マネをしない、独自の道」を念頭に、植物性油脂や大豆を原料とした食品素材の製造を始めます。以来、食材の機能や物性に付加価値をもたせた製品をつくり続け、市場に新たな食を提案することで、お客様とともに歩み、さまざまな食品を社会に提供してきました。社会環境が刻々と変化する昨今、食に対するニーズもずいぶん変わってきました。一方で、食に求めるおいしさと健康はずっと変わらないものです。私たちは、そのおいしさを「さらなる驚きのおいしさ」に変える製品づくりに挑戦しながら、社会に貢献してまいりたいと思っております。

動画のご紹介

<https://eqm.page.link/ckh8>



## Reborn 2024

不二製油グループ中期経営計画(2022~2024年度)

## 「Reborn 2024」

不二製油グループのビジョンは、「植物性素材でおいしさと健康を追求し、サステナブルな食の未来を共創します。」その実現に向けて取り組んでいるのが、新中期経営計画「Reborn 2024」です。これは新しい価値を生み出す企業グループへと生まれ変わるための経営基盤の強化を目的としています。不二製油株式会社も、中期経営計画達成に向けて、既存事業を磨き、かつ新たな価値の創造に挑戦していきます。原材料価格やエネルギーコストの高騰、コロナ禍で変貌するライフスタイル、加速する少子高齢化、サステナブルな社会への意識の高まりなど、世界が直面するさまざまな課題に対し、私たちの植物性食品素材が解決の一助となるよう、今後の成長につながるビジネスを展開してまいります。

動画のご紹介

<https://eqm.page.link/8vA9>



1950	不二製油株式会社設立(資本金300万円) <大阪市東淀川区十八条町>
1953	本社を大阪工場から大阪市東区安土町に移転
1961	パーム油の分別開始
1963	洋生チョコレートの生産技術を開発
1966	乳化技術によるクリーム用油脂を開発
1967	分離大豆たん白の生産開始
1968	世界で初めて、高油分クリームの直接加熱殺菌に成功
1969	・大豆たん白組織化技術を開発(肉状組織たん白製品を発売) ・阪南工場 操業開始<大阪府泉佐野市>
1973	大豆たん白食品生産開始
1974	本社を大阪市中央区西心斎橋に移転
1979	「大豆たん白質栄養研究会」発足 (現 公益財団法人不二たん白質研究振興財団の前身)
1980	酵素エステル交換技術を完成
1985	大豆たん白の酵素処理技術(大豆ペプチド)開発
1990	つくば研究開発センター稼働
1993	水溶性大豆多糖類生産技術を完成
1994	・関東工場竣工 ・コジェネレーションシステムを導入、阪南工場に2号機竣工
1998	阪南工場を「阪南事業所」に改称、センタービル竣工
1999	本社機能を大阪・心斎橋からセンタービルへ移転
2005	トレーサビリティシステムを開始
2006	千葉工場竣工
2007	エステル交換による低トランス化技術を開発
2010	呈味強化機能を有する油脂生産技術を開発
2012	世界初の大豆分離分画技術USS (Ultra Soy Separation)製法を開発
2015	・グループ本社制(持株会社制)に移行。 ・国内のすべての事業を継承する、新生・不二製油株式会社設立。
2016	不二サイエンスイノベーションセンター開設
2021	「Plant -Based Foodをもっとおいしく」新しい技術ブランドMIRACORE®を発表
2022	・2030年のビジョンを達成するための活動を牽引するフラッグシップ「GOODNOON」を発表 ・大豆ミートの新製法「プライムテクチャー製法」を開発

P1-2	introduction
P3-4	Business 事業案内
P5-6	Products 製品フローチャート Research and Development 研究・開発
P7-8	Features 不二製油キメ技図鑑
P9-10	Topics 不二製油最新レポート Quality 品質管理体制

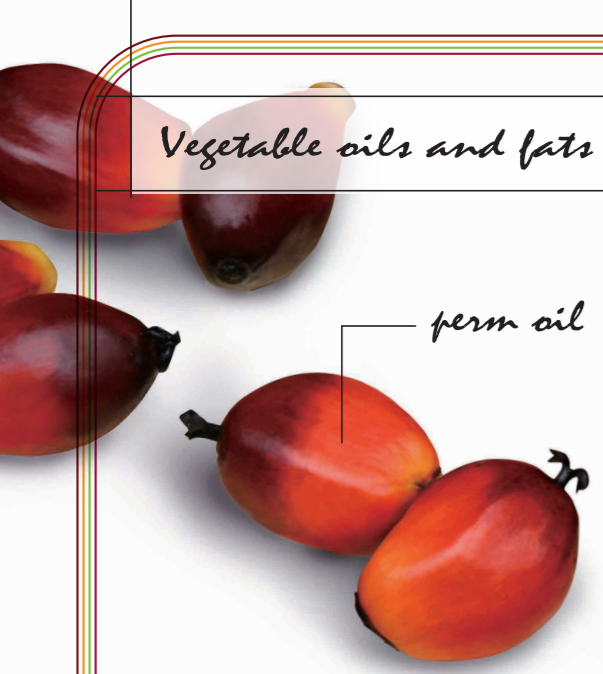


動画のご紹介

<https://eqm.page.link/JM9W>



Vegetable oils and fats



olive oil

健康とおいしさ創造の原点。

## 植物性油脂

パームやヤシを原料に、油脂分別技術や酵素エステル交換技術の融合から生まれたチョコレート用油脂などのスペシャリティファットをはじめ、安定性に優れたフライ用油脂、植物性の冷蔵練り込み用油脂など多彩な油脂製品を展開しています。

- ・スペシャリティファット
- ・フライ/スプレー用油脂
- ・冷蔵用油脂 など



製品案内

<https://www.fujioil.co.jp/product/oil/>



国内トップシェアでおいしさを究める。

## 業務用 チョコレート

Industrial chocolate

風味高いクーベルチュールチョコレート、パンやアイス用の機能性を備えたチョコレートや、多彩なカラーのチョコレートなどの製品を取り揃えています。カカオ豆の選定から製造工程までを見直し、品質にこだわった「日本品質」の高級チョコレートも好評です。

- ・クーベルチュールチョコレート
- ・テンパリング/ノンテンパリングチョコレート
- ・アイスコーティングチョコレート など



Cocoa Pods

製品案内

<https://www.fujioil.co.jp/product/chocolate/>



Business

事業案内

# 見えなるところに、おいしさの秘密。

おいしい食品を、さらにおいしく。

## 乳化・発酵素材

Emulsified and fermented ingredients

豊かな風味と作業性を兼ね備えたホイップクリーム、練り込み用、折り込み用などのマーガリン、カスタード/チョコクリームなどのフィリング、独自の乳化、発酵技術により開発した発酵風味素材など、製菓、製パン、外食市場などに幅広くご利用いただいています。

- ・ホイップクリーム
- ・フィリング
- ・発酵風味素材
- ・マーガリン
- ・ショートニング
- ・冷凍パイ
- ・クッキー生地
- ・ベシヤメルソースベース など

製品案内

<https://www.fujioil.co.jp/product/emulsified/>



oil processing



食の未来を変えるサステナブル食材。

## 大豆加工素材

Soy-based ingredients

大豆ミートに代表される大豆たん白素材、おいしく栄養バランスのよい大豆たん白食品、大豆のもつ機能性を抽出した水溶性大豆多糖類や大豆ペプチド、世界初のUSS製法※による大豆素材など、健康とおいしさを追求した製品を提供しています。

※USS(Ultra Soy Separation)製法(特許取得済)【8ページ参照】

- ・粉末状大豆たん白
- ・粒状大豆たん白
- ・水溶性大豆多糖類 など

製品案内

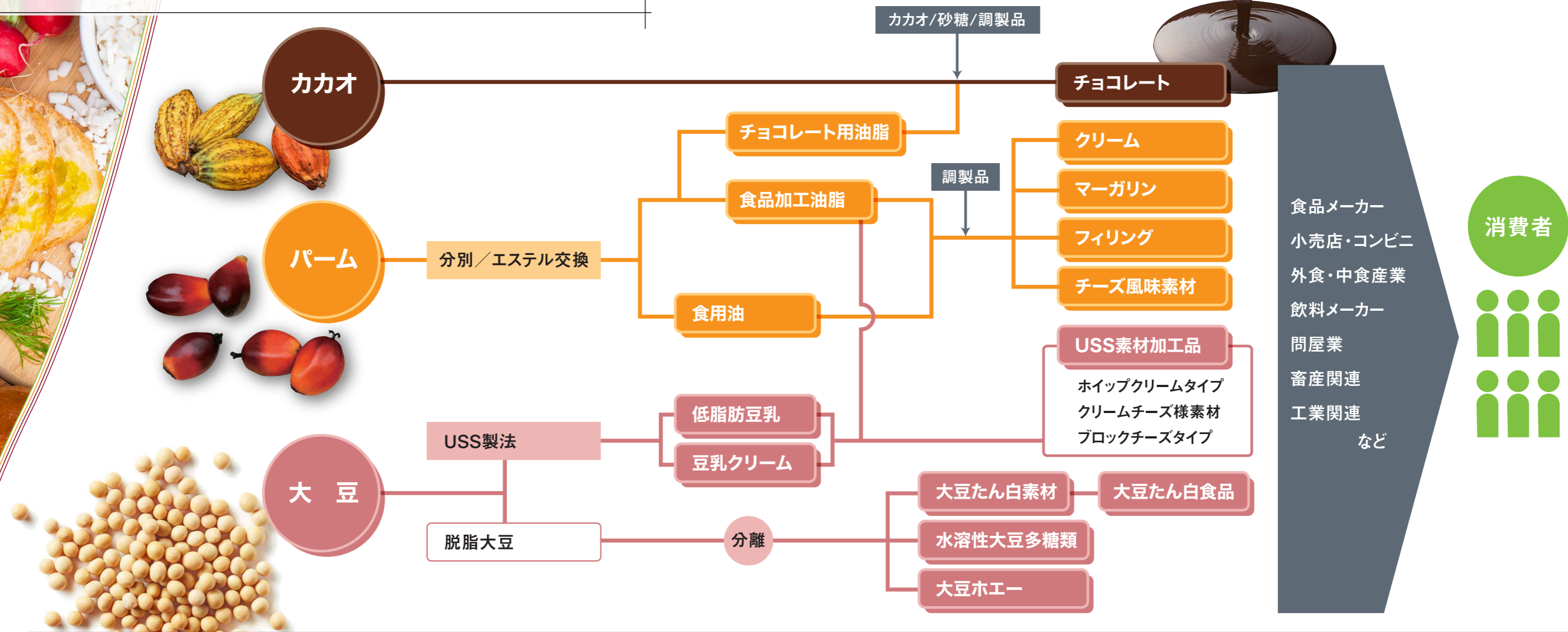
<https://www.fujioil.co.jp/product/soy/>



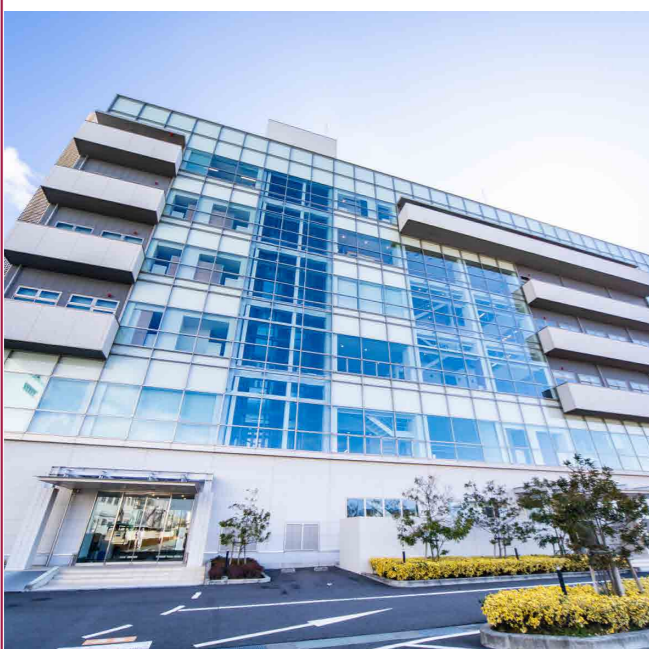
soy processing



Products 製品フローチャート ~原料からお客様へ~



Research and Development 研究・開発

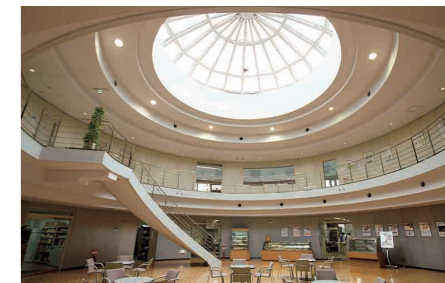


「おいしい」に、新たな価値を。

不二製油では新しい食の可能性を追求し独自の新素材と技術創出を目指す基盤研究、健康・栄養・おいしさを追求した製品を形にする素材開発、お客様の課題解決を提案するソリューション開発など、これら研究開発の総合力で、食の世界に新しい価値を創っていきます。



「おいしい」を、あたらしく。  
Co-creation Happy Seed



新しい市場を創出するコラボレーション

国内2か所の研究開発センターでは「お客様との共創」を掲げ、お客様のご要望をともに考え、生まれたアイデアを形にし、試作を繰り返しながら新製品・新しいアプリケーションを生み出します。私たちはマーケットトレンドを取り入れた新製品の提案や工程、作業性の改善に対するアドバイスまで、あらゆる面でおお客様の課題解決に向けてのソリューションをご提案するパートナーでありたいと考えています。



動画のご紹介

<https://eqm.page.link/Sbsv>



こんなところに、  
かくれた技術!

Sugo Waza Grand Prix  
FUJI OIL

不二製油

# キメ技 図鑑

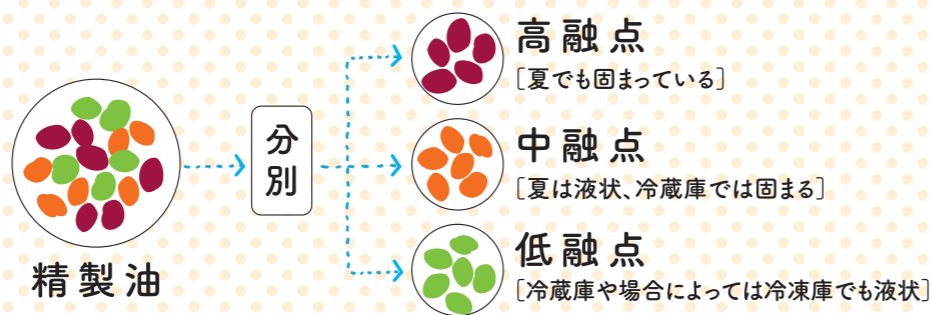
未来に向けた  
確かな技術が  
日本の食文化を  
変えていきます。



## その1 油脂の分別 (ぶんべつ)

油脂の可能性を未来に拓いた「分別」技術。

油脂は、さまざまな油脂成分が混ざり合っています。たとえばパーム油は通常はラードのように固まっており、その中に融点の低い液状油成分と融点の高い脂肪成分が混在しています。この油脂を温度や圧力などの条件によって、液状油と固体脂に分けることを「分別(ぶんべつ)」といいます。1955年、不二製油は日本初の油脂分別装置を完成させ、融点や物性が異なる新しい油脂素材を得ることができるようになりました。



※実際は数回の分別を繰り返すことで高融点、中融点、低融点成分に分けます。

## その2 ココアバター代用油脂

「ありえない」を可能にした、ココアバター代用油脂 (ハードバター)。

チョコレートの原料となるカカオ豆に含まれる油脂分であるココアバターは、口どけの良さを楽ませる重要な素材です。不二製油は、このココアバターの代用油脂(ハードバター)をパームやシアなどの植物油原料から作り出しました。新たに生まれたハードバターは、室温での硬さや口どけなど、チョコレートの可能性を広げました。ココアバターと同じシャープな口どけを再現できるだけでなく、パリッと割れるスナップ性やチョコレートの劣化を防ぐ耐ブルーム性※など、チョコレートにさまざまな機能を加えたのです。

※耐ブルーム性…一度溶けてしまったチョコレートが、冷えて再び固まる時に油分の分離や水分付着によって起こる、表面に白い粉がついたような状態(ブルーム)を抑えること。



chocolate!

### 油脂の特性で チョコレートの愉しみを2倍に。

ハードバターには、大きく分けてテンパリング型とノンテンパリング型の2つのタイプがあります。テンパリング型ハードバターは(シャープな)口どけやスナップ性だけでなくブルーム耐性や耐熱性の付与も可能で、板チョコをはじめ、プラリネチョコレートなどに最適です。一方、ノンテンパリング型ハードバターは作業性に優れ、チョコレート製品の生産性を高めます。こちらはアイスクリームのコーティングやパン用のチョコレートなどに幅広く使われています。



## その3 油脂の技術をクリームへ

今までなかった植物性クリームを高技術が実現。

不二製油は植物油を原料に、乳脂肪とほぼ同じ物性と優れた乳化性を持つ乳化性油脂を開発しました。その後、油脂技術を応用したクリーム用油脂を開発。不二製油の高度な乳化・無菌化の技術によって、ホイップ性、乳化安定性、口どけ・風味が良好なホイップクリームを実現しました。



不二製油だから  
できた、こんなコト♪



## その4 進化する大豆ミート

食品の未来を拓く大豆ミート。

必須アミノ酸を多く含むたん白質が豊富に含まれている大豆に着目し、粒状大豆たん白の開発をはじめました。これは現在では大豆ミートと呼ばれ、植物性の食品素材として注目されています。不二製油では、約70種類の粒状大豆たん白を製造しています。近年では、不二製油の持つ植物性油脂とたん白の加工技術を応用することで、より肉らしい食感を再現した新しい大豆ミート素材を製造することに成功しました。

これが大豆の  
ポテンシャル!



業務用チョコの  
国内シェアは約5割。 50%

技術が生んだ  
絶妙な口どけ、  
アイスクリームのチョコレート。 ICE CHOCO

チョコレートは本来、人の体温でゆっくり溶ける食材。不二製油は独自の技術でチョコレートの融点をコントロールし、冷たくなった口内でもアイスと一緒に絶妙に溶ける、口どけ良好なチョコレートを開発しました。

## その5 世界初のUSS製法

世界初のおいしい発明、USS製法。

油分の多いクリームと水溶性の部分にわけられる卵や牛乳は、さまざまな加工が可能です。そこで不二製油は、「親油性たんぱく質」と「親水性たんぱく質」を分離する技術をヒントに、大豆を豆乳クリームと低脂肪豆乳に分離する方法を世界で初めて発明しました。このUSS(Ultra Soy Separation)製法と名づけられた特許製法で、これまでにない大豆の新しい素材が誕生しました。



## News! 不二製油 最新レポート



### 動物性食品の満足感を再現する技術 MIRACORE®。

MIRACORE®は、今注目されているプラントベースフード（植物性食品）をさらにおいしくする新技術のブランドです。動物性食品が持つ満足感を植物性食品素材のちからで実現する、画期的な技術を展開しています。MIRACORE®が実現したのは、たとえば豚骨ラーメンのスープ。植物性原料で作られたスープでありながら、本物の豚骨がもつ濃厚な味わいを持たせることに成功しています。また、植物性食品に限定されずあらゆる食品においしさと満足感を与える効果があり、活用の幅が広がりつつあります。



News!

動画のご紹介

<https://youtu.be/rM4gfOtaL6A>



SUSTAINABLE ORIGINS

### カカオ産地に寄与する サステナブル・オリジンプログラム。

不二製油は2022年、独自の「カカオ豆購入による資金援助」を行う活動、「サステナブル・オリジン」プログラムを導入しました。このプログラムを通じて、カカオ豆生産農家の課題を改善する活動を支援しています。基準を満たしたカカオ豆にはプレミアム（支援金）をつけて購入し、そのプレミアムが、カカオ生産者の生産活動を改善するための財政的支援となります。こうした活動を中心に、より環境・人権に優しい、持続可能なカカオ原料の生産を目指しています。



News!



詳しくはこちら

<https://www.fujioil.co.jp/product/chocolate/sustainable/>



### GOOD NOON 新たな食のスタンダードを目指す 「GOODNOON」。

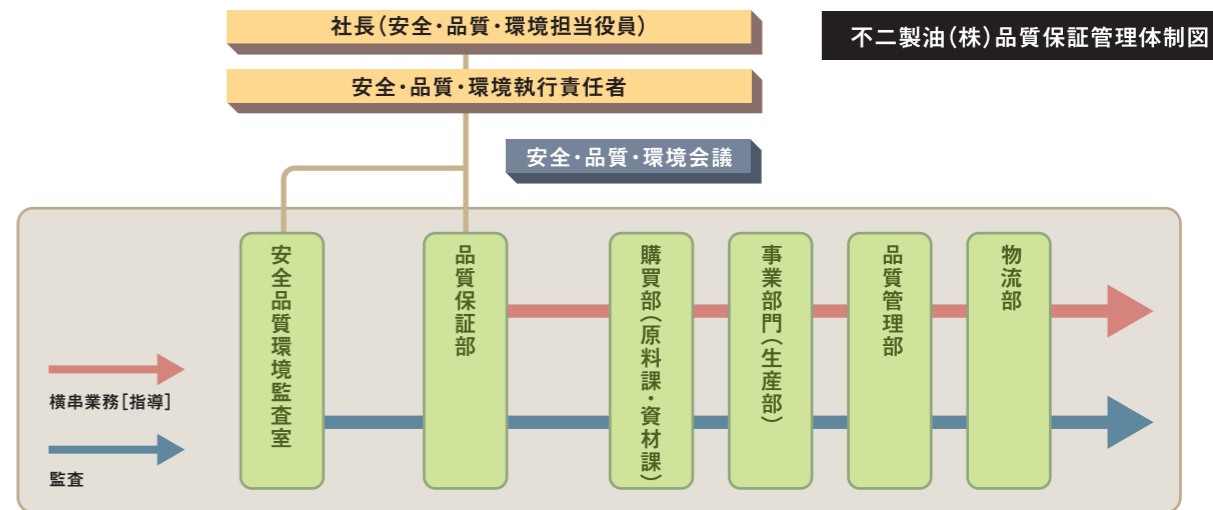
「GOODNOON（グッドヌーン）」は、不二製油のプラントベースフードの新ブランドです。不二製油の植物性食品は、「おいしくてわかりやすい」を前提に、「人と地球の健康を考え、食の選択肢を増やし、新たな食のスタンダードとして誰もが心から食事を楽しめる世界をつくります」をブランドコンセプトにしています。誰もが体験したことのない「驚きのおいしさ」で、誰もが心から食事を楽しめる世界をつくっていきます。

動画のご紹介

<https://eqm.page.link/L4cD>



## Quality 品質保証管理体制



不二製油では安全で安心な製品を供給するため、徹底した品質保証体制を整えています。原料調達から生産・出荷までの各工程において、製品やその製造プロセスが当社の規格・基準をクリアしているかをチェックする「品質管理部」、法令の遵守、食品安全に関わる製品・製造プロセスを検証する「品質保証部」、国内の自社工場及び、グループ会社に対して安全・品質・環境に係る内部監査を行う「安全品質環境監査室」を設置しています。国内の自社工場では、食品安全に関する認証であるISO22000又は、FSSC22000を取得し、安全で安心な製品作りを推進しています。

## Business location 事業拠点

### 【不二製油の各拠点】

- 本社・阪南事業所  
〒598-8540 大阪府泉佐野市住吉町1番地
- 東京支社  
〒105-7309 東京都港区東新橋1丁目9番1号 東京汐留ビルディング
- 大阪支店  
〒530-0005 大阪府北区中之島3丁目6番32号 ダイビル本館
- 福岡営業所  
〒810-0001 福岡市中央区天神2-14-13 天神三井ビルディング
- 札幌営業所  
〒060-0003 札幌市中央区北三条西3丁目1番地4 札幌北三条ビル
- 不二サイエンスイノベーションセンター  
〒598-8540 大阪府泉佐野市住吉町1番地
- つくば研究開発センター  
〒300-2497 茨城県つくばみらい市絹の台4丁目3番地
- 千葉工場  
〒261-0002 千葉県美浜区新港35番1号
- 関東工場  
〒319-0206 茨城県笠間市安居2600-8
- りんくう工場  
〒590-0535 大阪府泉南市りんくう南浜4番35
- たん白食品つくば工場  
〒306-0608 茨城県坂東市幸神平27番地3「つくばハイテクパークいわい」内
- 神戸工場  
〒652-0875 神戸市兵庫区浜中町2丁目18番24号

### 【グループ会社】

- フジフレッシュフーズ 株式会社(大豆たん白食品・大豆関連製品の販売)  
〒669-2214 兵庫県丹波篠山市味間新5-1
- 株式会社フジサニーフーズ(製菓・製パン材料などの販売)  
〒561-0845 大阪府豊中市利倉3丁目12番12号
- オーム乳業株式会社(牛乳やクリーム、チーズ等の乳製品の開発、生産、販売)  
〒836-0895 福岡県大牟田市新勝立町1-38-1
- 株式会社エフアンドエフ(チョコレート製品の製造、販売)  
〒580-0014 大阪府松原市岡4-7-29(福助製菓(株)松原工場内)
- 株式会社 阪南タンクターミナル(植物性油脂の保管、配送)  
〒598-0061 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油(株)内
- 千葉ベグオイルタンクターミナル 株式会社(植物性油脂の保管、配送)  
〒261-0002 千葉県美浜区新港35-1

