

NIKKEN FOODS

Corporate Profile

日研フード株式会社 会社案内



日研フード株式会社
NIKKEN FOODS CO.,LTD.

www.nikkenfoods.co.jp



本社・工場・研究所

〒437-0122 静岡県袋井市春岡723-1
TEL:0538-49-0121 FAX:0538-49-1422

東京オフィス

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町1丁目6-1 丸柏タマビル8階
TEL:03-6202-2633 FAX:03-6202-2630

大阪営業所

〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島5丁目1-8-305 ニッケンビル3階
TEL:0538-49-0149(受注センター) FAX:0538-49-1414(受注センター)

静岡営業所



NIKKEN Mind Natural

健康と天然のおいしさを 世界中にお届けする。

天然調味料を中心としたNIKKEN商品は、野菜や肉、魚、果物やお茶など、自然の恵みである天然素材を主な原料として作られています。国内外、多彩な分野のさまざまな商品へ幅広くご使用いただくものだからこそ、素材本来の旨味や香り、自然なおいしさをぎゅっと閉じ込めた“安全・安心”の品質で、健康にプラスする食品を作るため、日に日に研究しています。

「世界中の人々の健康に貢献する」

ずっと変わらぬこの想いを胸に、今後も世界中の皆様のもとへ“健康と天然のおいしさ”をお届けしていきます。

Our Service

事業紹介



天然調味料

天然だから安心。天然だからおいしい。奥深い旨味が味わえるのは天然調味料ならではの。



粉末飲料

粉末飲料なら、手軽に飲んで輸送が簡単。お客様と連携したOEMも得意です。



機能性素材

天然由来の機能性成分で安全安心。亜臨界水抽出技術をはじめとした加工技術で製造する機能性素材です。

Strengths

わたしたちの強み

「ネットワーク×設備と開発力×採用実績」

3つの強みを活かして
NIKKENフードグループだからこそできる
ビジネスを通じた社会貢献があります。

長きにわたる事業運営で培った世界に広がる調達、製造、販売のネットワークを活かして、NIKKEN商品は、世界中でご使用いただいています。これらのネットワークがもたらす情報を活用しながら、充実した生産設備と研究開発力、多岐に渡る業界への採用事例を基に、お客様の幅広いニーズにお応えし続けます。

01

世界へ広がる
調達・製造・販売
ネットワーク

02

幅広いニーズにお応えする
豊富な設備・技術と
研究開発力

03

多岐に渡る取引業界
多くのお客様への
採用事例

天然素材のおいしさを ぎゅっと凝縮して閉じ込めた 安全で健康的な調味料です。

天然調味料は多種多様な食品に、豊かな風味を加えるお手伝いをしています。

野菜や肉・魚など、自然の恵みを主原料とした良質な旨味・香り、自然なおいしさが天然調味料の魅力。

創業から変わらない「健康と天然のおいしさ」にとことんこだわった安全・安心な調味料をお届けします。



Natural flavors

天然調味料



詳細はこちら

天然だから安心。天然だからおいしい。

奥深い旨味が味わえるのは天然調味料ならではの。

天然素材を主原料とする天然調味料は、飽きのこないおいしさと、安全で健康的な調味料として、多彩な分野の食品に用いられています。NIKKENの天然調味料は、厳選した原料をもとに、60年以上の歴史で培った確かな技術とノウハウ、こだわりの製造方法により、さまざまな食品に豊かなおいしさをプラスします。



【特徴】

- **風味を与える** Supplies flavor
おいしそうな香り付けや、好ましくない臭いの軽減に。
- **味をととのえる** Adjusts taste
過度の苦味や辛み、酸味などをマイルドに調整し、コクやまろやかさを。
- **素材の特徴を引き出す** Brings out the subtleties of ingredients
素材が本来持つ味わいを強調・補強し、特徴付ける効果も。
- **旨味を増す** Boosts umami
旨味調味料に加えることで、旨味の相乗効果が期待できる。
- **飽きがこない** Ensures fresh, novel taste sensations
飽きのこない豊かな味わいを、均一かつローコストに実現。
- **健康・本物志向** Focuses on healthy, authentic ingredients
本格的な味わいをあらゆる食材に活用でき、安全・安心。

【用途例】

- **スープ類** Soups
めんつゆ、ラーメンスープ、鍋の素、コンソメ、調味だし など
- **レトルト食品** Retort pouch products
カレー、シチュー、おでん、パスタソース、おかゆ など
- **食肉加工品** Meat dishes
ハム、ソーセージ、ハンバーグ、コロッケ、しゅうまい、肉まん など
- **水産加工品** Seafood dishes
はんぺん、かまぼこ、ちくわ、つまれ、魚肉ソーセージ など
- **菓子** Snacks
あられ、せんべい、ビスケット、各種スナック菓子、ゼリー など
- **その他** And more...
風味調味料(だしの素類)、ふりかけ類、ドレッシング など

Powdered

素材を活かしたインスタントティーから
“ちょっとご褒美”の贅沢ラテまで
自由自在。

地元静岡県の地の利を活かして、静岡県産はもちろん全国の茶ど
ころの茶葉を使用したインスタントティーを中心に展開しています。そ
の他、お客様のご希望に合わせて原料を選定するバリエーション豊
かなバラエティ飲料の開発も得意です。



Powdered beverages

粉末飲料



詳細はこちら

粉末飲料なら、手軽に飲んで輸送が簡単。
お客様と連携したOEMも得意です。

NIKKENの粉末飲料は、急須でお茶を飲むときと同じように緑茶・
紅茶・ウーロン茶などの原料茶葉から抽出して作るインスタ
ントティーと、お砂糖やクリーミングパウダーなどの素材を組み合わ
せたラテやフレーバーティーなどのバラエティ飲料に大別されます。
さまざまな特徴を持つ生産設備と、長年培ってきたノウハウを活
かして、お客様のご希望に合わせたオリジナルの粉末飲料の製造
も対応させていただきます。

【特徴】

- 水やお湯で溶かして手軽に飲める。
- いつでも誰でも、コツ要らずでおいしく、ムラなく安定した味
が楽しめる。
- おいしさを凝縮した粉末だから、液体飲料のパーツとしても
使えて、味を薄めない。
- 処理が面倒な生ごみがなくて便利。

インスタ ント ティー

緑茶粉末、
ほうじ茶粉末等

バラエティ 飲料

抹茶ラテ、
フレーバーティー等

お客様ご指定の茶葉から抽出加工を承ります。
一部製造設備では有機JAS認証も取得しており、
有機加工食品の製造も可能です。

【用途例】

- 給茶機用のインスタントティーとして
 - 小詰め用のバラエティ飲料として
 - 液体飲料のパーツ原料として
- など

Functional ingredients

機能性素材



詳細はこちら

天然由来の機能性成分で安全安心。
亜臨界水抽出技術をはじめとした加工技術で製造する
機能性素材です。

有機溶媒に似た性質を持つ“水”である『亜臨界水』で機能性成
分を抽出する、亜臨界水抽出技術をはじめとした加工技術を活
かして、機能性素材を製造しております。機能性表示食品、粉末
清涼飲料や栄養ドリンク、化粧品など幅広くご使用いただける
製品です。機能性成分の添加目的のみでなく、天然調味料メー
カーであるNIKKENの強みを活かして、呈味の付与や好ましくな
い風味を抑えるマスキング等に食品素材としてもご活用いた
けます。

【特徴】

- 食品素材由来の天然エキス。
- 成分の抽出は水のみ、未熟果等の未利用資源の活用など、
人や環境に優しい製法。
- 機能性素材としてだけでなく、呈味・風味の調整にも利用できる。
- 当社で評価研究したエビデンス。

食品素材

青みかんエキス、
青みかん
エキスパウダー等

化粧品原料

青みかんエキス、
煎茶エキスパウダー等

亜臨界水抽出技術を活用したOEM・委託加工を承ります。
まずはお気軽にお問い合わせください。

【用途例】

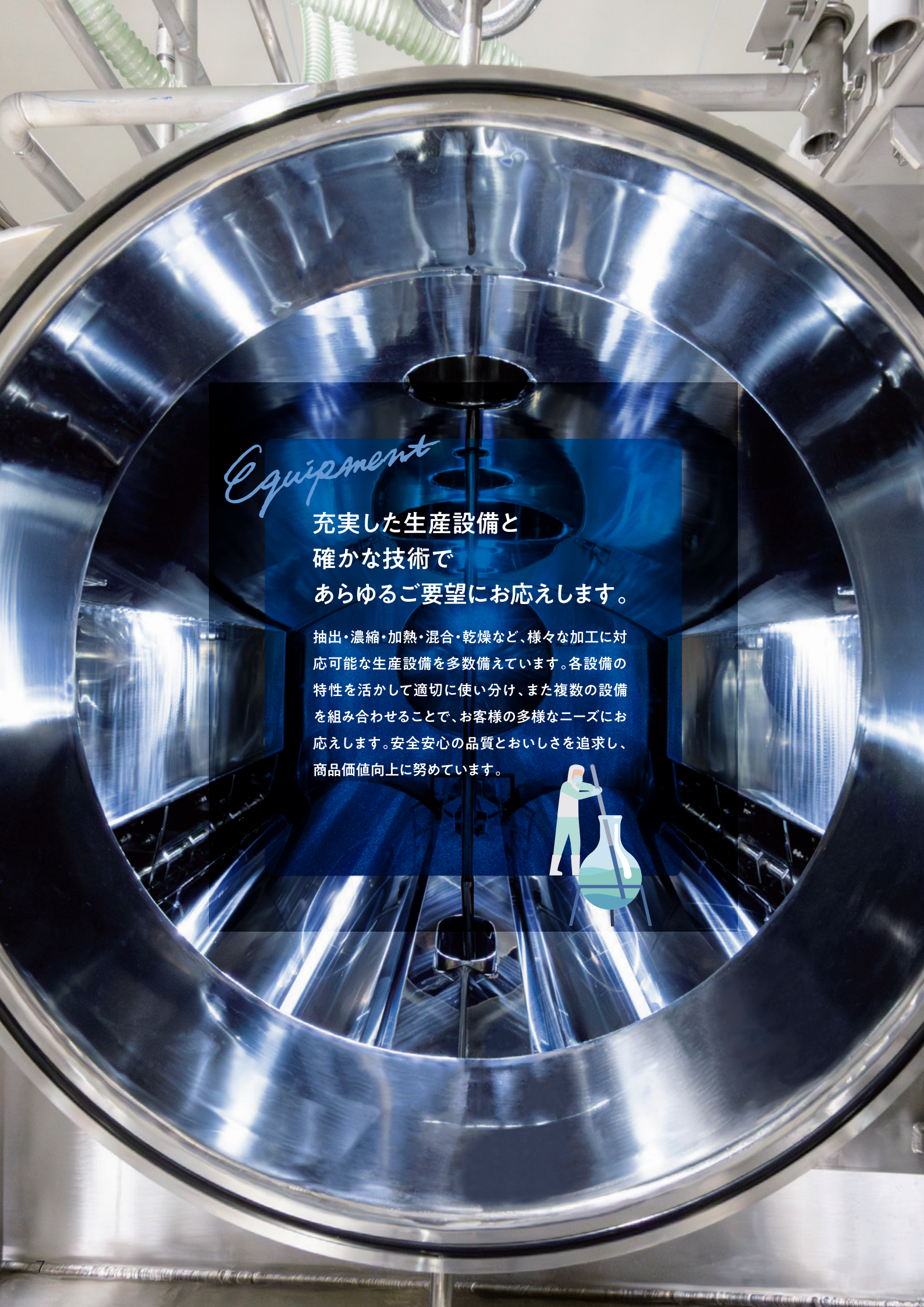
- 機能性表示食品の機能性関与成分
原料として
 - 化粧品原料として
 - 粉末飲料の呈味付与原料として
- など

Functional

有機溶媒に頼らず、
天然素材の成分を活かして作る
機能性素材で、おいしく健康に。

“高圧力下で加熱した沸騰しない『水』”を使用する「亜臨
界水抽出技術」を実用化しています。水のみで抽出してでき
るだけシンプルに、人にも環境にも優しい製造方法で、幅広い
ジャンルに応用できる機能性素材を開発しています。





Equipment

充実した生産設備と
確かな技術で
あらゆるご要望にお応えします。

抽出・濃縮・加熱・混合・乾燥など、様々な加工に対応可能な生産設備を多数備えています。各設備の特性を活かして適切に使い分け、また複数の設備を組み合わせることで、お客様の多様なニーズにお応えします。安全安心の品質とおいしさを追求し、商品価値向上に努めています。



Equipment

設備紹介

安全・安心でおいしい商品のカタチにする

NIKKENフードグループの保有設備をご紹介します。

※一部設備では有機JAS認証も取得しており、有機加工食品の製造も可能です。



詳細はこちら



連続式亜臨界水抽出機

連続型の亜臨界水抽出機です。野菜・果物・お茶などさまざまな原料の抽出が可能です。



真空式ドラムドライヤー (VDD)

真空下でドラムドライを行う設備です。低温短時間で乾燥させることが出来ます。



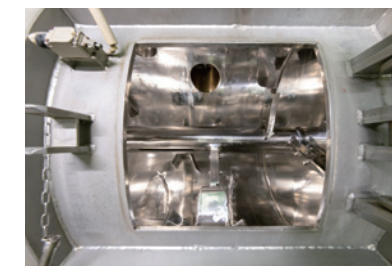
連続式真空乾燥装置 (CVD)

液体状の原料を真空状態の釜の中に定量供給し、加熱乾燥後解砕します。



スプレードライヤー

熱風中に液体を微細な霧状に噴出させ、瞬間的に球状の粉末を得る乾燥装置です。



ミキサー

複数の原料素材を混合する装置です。原料の特性等に合わせて機械を選択します。



エキス混合タンク

液体やペースト状の原料を投入して加熱混合する装置です。



流動層造粒コーティング機

流動化された粉末に液体をスプレーして造粒を行うことが出来る設備です。



加圧・減圧抽出タンク

加圧・減圧、両抽出方法に対応するタンクです。



直噴流乾燥機 (サーモゾーン)

ノズル先端から出る熱風を直接商品に噴きつけ、短時間でロースト出来ます。

【その他生産設備】

- | | | | |
|-----------------|--------------|------------|-----------|
| ● 常圧抽出タンク | ● インライン型ミキサー | ● 直火釜 | ● ホモジナイザー |
| ● 圧搾機 (ジャッキ) | ● 粉碎機 | ● 磨砕機 | ● 濃縮機 |
| ● 抽出釜 (攪拌釜・加圧釜) | ● スーベクトル | ● ドラムドライヤー | |
| ● ニーダー | ● 真空斜軸ニーダー | ● バンド乾燥機 | |

Sub-critical water extract

亜臨界水抽出とは？



詳細はこちら

水のみで機能性成分を効率よく抽出出来る技術です

亜臨界水抽出は、亜臨界水の特長により、通常は水に溶けにくい成分を効率よく抽出することが可能です。酸、アルカリ、エタノールなどの有機溶媒を使用することなく、“高圧力下で加熱した沸騰しない『水』”だけを使用する、人や環境にやさしい抽出方法です。

特徴1

有機溶媒に似た性質を持つ“水”

比誘電率が
低くなる

誘電率の低い
有機物を溶解

特徴2

加水分解反応を促進する“水”

イオン積が
高くなる

触媒の働きをして
加水分解反応を促進

● 機能性成分の抽出率向上



- 水に溶けにくい成分を溶かすことが可能
- 従来方式では抽出出来なかった成分の回収が可能

● 加水分解の反応促進による低分子化

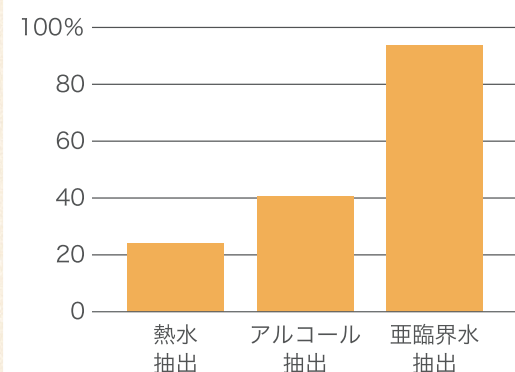


- 機能性成分の吸収率の向上
- 機能性成分の体内吸収スピードの向上

青みかんヘスペリジンの 抽出率が2倍以上



アルコール抽出の2倍以上、
熱水抽出の約4倍の抽出率で高い効果が期待されます。

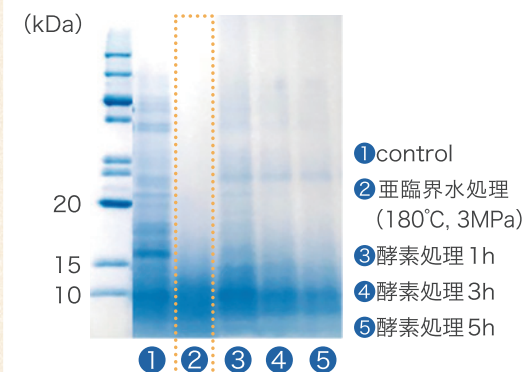


無断転載禁止

エンドウ豆タンパク質の 低分子化



酵素処理と比較した画像。
吸収率・吸収速度ともにアップすることが期待されます。



無断転載禁止

熱水抽出: 90°C(15分)、アルコール抽出: 100%エタノール(一晩)、亜臨界水抽出: 180°C(3MPa) J Med Food 24(5) 2021, 533-541

Global expansion

海外展開／グループ会社・関連会社

「天然のおいしさ」と「健康」の喜びを、世界中の人々と分かち合いたい

人が生きる上で「食」が欠かせないのは世界共通。NIKKENは食品業界の縁の下で力持ちとして、早くから海外展開を行ってきました。1990年代に上海と台湾に現地法人を開設したのを始め、現在ではアメリカ、中国、タイ、台湾に海外子会社があり、世界各地に代理店網を築いています。原料の調達も、日本のみならず世界中から行っているNIKKENのグローバルネットワークは、広がりを続けています。

本社・工場・研究所

〒437-0122 静岡県袋井市春岡723-1
TEL: 0538-49-0121 FAX: 0538-49-1422



東京オフィス

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町1丁目6-1 丸柏タマビル8階
TEL: 03-6202-2633 FAX: 03-6202-2630

大阪営業所

〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島5丁目1-8-305 ニッケンビル3階
TEL: 0538-49-0149(受注センター) FAX: 0538-49-1414(受注センター)

静岡営業所

カッセイ食品株式会社(国内子会社)

〒457-0811 愛知県名古屋市中南区大同町4丁目1番地
TEL: 052-611-6715



三共食品株式会社(協力会社)

〒441-3301 愛知県豊橋市老津町字後田25番地の1
TEL: 0532-23-2361

USA

日研フードUSA株式会社(海外子会社)

4984 Manchester Avenue, St. Louis,
Missouri 63110 USA

台湾日研有限公司(海外子会社)

桃園市蘆竹區中興一街67号

タイ日研フード株式会社(海外子会社)

AMATA CITY INDUSTRIAL ESTATE 7/337 Moo.6
Marbyangporn Pluakdaeng Rayong 21140, THAILAND



上海日研食品有限公司(海外子会社)

上海市宝山区月羅路982号



味研貿易(上海)有限公司(海外子会社)

上海市浦东新区張楊路188号 湯臣中心B1201