

C O R P O R A T E P R O F I L E



*Powered by life sciences, we explore flavor, health and beauty
for the well-being of all people and a sustainable global environment.*

 三菱商事ライフサイエンス株式会社

「私たちはライフサイエンスの力で、おいしさ、健やかさ、美しさを探求し、
世界の人々のウェルビーイングと持続可能な地球環境に貢献します。」

この理念のもと、私たち三菱商事ライフサイエンスは、素材メーカーとして、世界の食品・健康・化粧品市場向けの独自の機能性素材やソリューションの提供を行っております。

2019年、三菱商事グループのライフサイエンス関連事業の統合により三菱商事ライフサイエンスとしてスタートしました。様々な歴史や技術を源流とした事業の持てる力を結集し活動を進めております。

長年にわたり培ってきた固有の発酵・バイオテクノロジーを基盤技術として、調味料・パン資材・健康・化粧品用機能性素材などの製品開発を進めています。新たな価値創造にチャレンジしていくと共に、安全な製品を供給するために原料や生産工程の厳しい管理、品質保証を通じて素材メーカーとしての責務をはたしてまいります。

お客様とのコミュニケーション、新たな価値を共創していくことを大切に、事業運営を進めてまいります。

私たちはライフサイエンスの力を活かして、新たな価値創造に挑戦し続けます。

今後とも、より一層のご支援、ご愛顧を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

代表取締役社長

清水 幸史

Philosophy & Principles 企業理念

三菱商事創業以来の社是である「三綱領」を拠り所に、公正で健全な事業活動を推進しています。

三綱領

「三綱領」は、1920年の三菱第四代社長岩崎小彌太の訓諭をもとに、1934年に旧三菱商事の行動指針として制定されたものです。

旧三菱商事は1947年に解散しましたが、三菱商事においてもこの三綱領は企業理念となり、その精神は三菱商事グループ役職員一人一人の心の中に息づいています。

処期奉公

事業を通じ、物心共に豊かな社会の実現に努力すると同時に、かけがえのない地球環境の維持にも貢献する。

処事光明

公明正大で品格のある行動を旨とし、活動の公開性、透明性を堅持する。

立業貿易

全世界的、宇宙的視野に立脚した事業展開を図る。

(2001年1月、三菱グループ各社で構成される三菱金曜会にて申し合わされた現代解釈)

理念

私たちはライフサイエンスの力で、おいしさ、健やかさ、美しさを探求し、
世界の人々のウェルビーイングと持続可能な地球環境に貢献します。

企業行動指針

1. 企業活動の目的

我が社は、事業を通じ、企業価値の向上を図るとともに、高品質かつ安全で有用な商品・サービスを創出・提供し、物心共に豊かな社会の実現に努める。

2. 公明正大な企業活動

我が社は、企業活動の展開に当たり、諸法規、国際的な取決め及び社内規程を遵守するとともに、社会規範に沿った責任ある行動をとる。

3. 人権・社員の尊重

我が社は、人権を尊重し、差別を行わない。また、人材育成を通じて企業活力の維持・向上を図るとともに、社員の人格・個性を尊重する。

4. 情報の管理・公開

我が社は、企業情報を適切に管理するとともに、ステークホルダーを含め社会一般からの正しい理解を得、透明性の保持を図るため、情報を適時・適切に公開する。

5. 地球環境への配慮

我が社は、地球環境に配慮しない企業は存続しえないとの認識に立ち、企業活動のあらゆる面において地球環境の保全に努め、持続可能な発展を目指す。

6. 社会貢献活動

我が社は、社会の一員として、より良い社会の実現に向けて積極的に社会貢献活動を行う。また、社員による自発的な社会貢献活動を支援する。

Our Business 事業紹介

私たちは「食」「健康」「美」を支える素材メーカーとして、ライフサイエンスの力で、社会課題やお客様の多彩なニーズにお応えすべく、様々な製品を通じた価値提案を行っています。



ニュートリション事業



昨今「食」のおいしさに加えて、プラスアルファの健康機能・健康価値への関心が高まっています。
当社では、長年にわたり蓄積してきた微生物発酵を中心とした多様なノウハウを基に、研究開発×受託製造×トレーディング×マーケティングのハイブリット型ビジネスを通じて、国内外の食品・サプリメント・医薬・飼料業界に健康素材を提供してまいります。

主要製品

- 酵母関連素材

酵母エキス・アミノ酸事業



酵母由来の核酸高含有酵母エキスのアロマイルド®、L-グルタミン酸ナトリウム高含有のアジトップ®をはじめとして、酵母エキス、たん白加水分解物、こく味調味料、うま味調味料やアミノ酸、有機酸などを使いやすく混合した配合調味料などを取り扱っています。また、酵母エキスは調味用途だけでなく、各種微生物の培地用途でも使用されております。

主要製品

- 酵母エキス、酵母
- たん白加水分解物
- こく味調味料

エキス調味料事業



畜肉・魚介・野菜などの素材から取った「だし」は、料理の味の土台となり食品のおいしさをより豊かにしてくれます。
当社では、抽出や濃縮方法にこだわって製造した様々なエキス調味料や、これらの技術を応用したソース・風味調味料などを取り揃え、加工食品メーカーや中食・外食のお客様へ味づくりのお手伝いをします。

主要製品

- 畜肉エキス
- 水産エキス
- 野菜エキス
- ソース類
- 風味調味料
- スープベース

うま味調味料事業

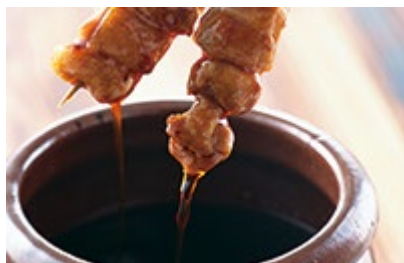


当社はうま味の代表的成分である核酸およびL-グルタミン酸ナトリウムの発酵法による量産化を、世界に先駆けて確立した日本を代表する調味料メーカーです。
また業務用および家庭用に幅広くご愛顧頂いている **いの一番®** は、当社基幹製品として長きにわたりわが国食品産業の発展に寄与してきました。
これからも、食品産業に欠かせないうま味調味料の安定供給を通じて、健やかな食生活を支え続けます。

主要製品

- 核酸
- L-グルタミン酸ナトリウム
- 複合調味料

醸造調味料・酒類事業



伝統の酒類醸造技術をベースにしたワイン、みりん、清酒、合成清酒、中国酒、製菓用洋酒等を豊富にラインアップしています。
また、調理機能にこだわった醸造調味料と食品の日持ち向上やサニテーションに用いられるエタノール製剤なども幅広く取り揃え、お客様のあらゆるニーズに応じた最適な商品をご提案します。

主要製品

- 醸造調味料・発酵調味液
- 酒類
- エタノール製剤

食品素材・改良剤事業



加工食品には美味しさだけでなく、形や食感また利便性、保存性、加工適性など実に多くの条件が求められます。
当社では、食感や保水性を改良できる増粘安定剤や品質改良剤、そして健康志向に対応する機能性素材など、多様化するお客様の用途に合わせた製品を多数取り揃えています。
食品の嗜好の変化や製造時の課題に応じて、お客様の必要とする機能を提供してまいります。

主要製品

- 増粘安定剤
- 品質改良剤
- アミノ酸・有機酸

甘味料事業



マルチトール、ソルビトール、還元水飴をはじめとした糖アルコールを各種ご用意しております。
糖アルコールは様々な機能性や加工特性があり、その特徴を活かして幅広い用途に利用されています。
当社では、確かな技術と高品質な製品を各分野の用途に合わせてご提案します。

主要製品

- マルチトール(還元麦芽糖)
- ソルビトール
- 還元水飴
- その他糖アルコール・甘味料

パン資材事業



製菓・製パン業のお客様へのトータルサプライヤーとして、イースト、発酵風味料、製パン用改良剤、プレミックスなど特徴を活かした製品を提供しています。
お客様の視点に立った豊富な製品展開と独自の提案力で、ニーズや課題に対応する事業活動をしてまいります。

主要製品

- イースト
- プレミックス
- 発酵風味料・発酵種
- 製パン用改良剤

化粧品事業



美と健康と心の豊かさを提供する化粧品においては、安全で高品質であることに加え、環境や社会に配慮したサステナブルな製品設計が求められています。
当社では、SDGsに配慮した化粧品素材の研究開発・製造販売、および輸出・輸入販売に取り組んでいます。

主要製品

- フラーレン
- レピスタ®
- ファルベレ®

Research & Development 研究・開発

独自の発酵技術をはじめ、長年の経験によって磨き上げられた分解・抽出、調理加工、製パン、および風味解析などの技術により、特徴ある調味料や製菓・製パン資材を生み出せることが当社の強みです。



アプリケーション

お客様と共に「食」と「健康」の未来を創造

当社が持つ多種多様な製品をお客様のニーズを踏まえながら、製品の価値を正確に伝えるための応用開発業務をアプリケーション提案と呼んでおります。

- 糖アルコール

食品や医薬品業界にアプリケーション提案を行っております。チョコレートや飲料、ガム、タブレット、顆粒剤の試作に加え、味、物性等について様々な分析により感覚だけではなく、数値化による提案を実施しております。

- 調味料、食品素材全般

加工食品メーカー、コンビニエンスストア、中外食のお客様に向けて新製品やリニューアルにおける問題解決やアイデア提案を行っております。

また、繁盛店の調査や営業との試作評価、お客様セミナーでのプレゼンテーションを実施することもございます。

- 増粘多糖類

食品において物性はおいしさに通じる重要な要素であり、この物性を付与する多種多様な「増粘多糖類」を当社は取り扱っております。これらについて様々な組み合わせを検討することで、お客様の求める「物性」の提案を行っております。

製品開発

お客様のニーズにこたえる製品開発力

当社の製品開発研究は、営業部門と密に連絡を取り合い、お客様の声あるいはお客様自身も気付いていないニーズ・課題を察知し、それらを解決するための製品を新たに生み出すため、日々様々な研究開発に取り組んでおります。

【当社製品開発によって生み出された製品群の一例】

- アロマウェイ®
- サワード®モイスト
- 味まとめ®DJ

充実した食品評価技術

食品は嗜好性も加わり客観的な評価は難しいとされていますが、当社では官能検査と機器分析を組み合わせ、より科学的に評価することが可能です。

多種・多様な食品で得た知見を元に確立した解析技術を活用し、製品開発をはじめとして、お客様の課題解決のお手伝いをさせていただいております。

未来への取り組み

当社では、未来の研究開発に関する取組みのひとつとして、研究員達が互いの強みを持ち寄り、議論、検討することで新たなシナジーを起こし、既存の枠に囚われないような、様々なテーマを生み出す機会を設けております。



基礎研究

微生物発酵を中心とした基礎研究

当社は酵母を中心とした微生物の発酵を手段として、目的とする有用成分を効率良く生産するための基礎研究を進めています。

また、微生物の育種改良と培養制御を行うと共に、お客様の要望に応じた機能性素材や食品・調味料素材の開発に取り組み、既存製品の用途開発や応用研究も行っています。

その適用範囲は食品にとどまらず、健康機能の追求など中長期的な視点で、様々な機能をもった素材の開発を目指しています。

多岐に亘る研究テーマ

当社の研究テーマは多岐に亘ります。また、お客様のご要望に応じた分析なども承っています。

- 酵母(微生物)の育種改良
- 酵母(微生物)の培養制御
- 機能性素材の開発
- 食品・調味料素材の開発

生産技術

より高い、技術と品質をめざして

研究開発で生み出された新たなアイデアを実際の製品として安全・安心かつ安定的にお客様に提供するため、また、今ある製品についてもさらなる改善を行っていくため、日々研究を続けています。

製品の製造条件の検討はもとより、生産・エンジニアリング部門と連携した・プロセス設備の設計・開発、人・モノ・機器・情報の最適化検討など、生産活動の全てのステップに目を向け、総合的な「モノ造り」の技術で業界世界トップレベルの製品を安定的にお客様へ届けられるように取り組んでいます。

様々な製品に対応する生産技術力

当社は発酵技術を活用し、核酸・酵母エキス・各種機能性素材・増粘多糖類・酵素・パン資材・酒類といった様々なジャンルで微生物による新たな製品を生み出してきました。また、高度な水素添加反応(還元)技術による各種糖アルコールや、増粘多糖類を用いた介護食(嚥下食品他)も生み出してきました。

そこには長年培ってきた、高度な微生物の制御技術や高圧反応技術と共に、目的の物質を効率よく製品化するための精製技術(固液分離・蒸留・濃縮・結晶化等)も活用しています。また、独自の乾燥技術による粉体製造や抽出や乳化といったエキス製造技術、造粒技術、より安全性を高めるための殺菌技術といった各種の要素技術開発・向上を進め、コストダウンの促進を図ると共に工場の安定生産に貢献しています。

さらに、既存の設備、プロセスの改良にとどまらず、新規技術・設備の開発を積極的に進め、生産技術力の強化を図っています。

Quality & Safety 品質・安全

常に食の安心・安全を第一に、確かな品質の製品を世界中にお届けします。



お客様のものづくりをサポートする食品素材メーカーとして、安心・安全な製品の提供はもとより、日本国内のみならず、グローバルに優れた品質を安定して供給し続けるための体制づくりを強化しています。

品質方針である「お客様視点」、「品質重視」、「法令遵守」に基づき、自社工場並びに関係会社工場を含む国内外の全ての生産拠点において品質マネジメントシステムを運用して継続的に品質の向上に努めています。

品質方針

私たちは、ライフサイエンス分野における事業を通じてサステナブルで豊かな社会の実現に貢献します。

- 取引先・従業員・株主等すべてのステークホルダーが満足する会社を目指し、お客様が求める付加価値の高い製商品、確かな情報とともに提供します。
- 研究開発、原材料の調達、生産活動そして物流に至るすべての過程を継続的に改善するとともに、社内外との連携を密にし、培った技術力をもって安全な製商品を恒常的に提供します。
- 取扱うすべての製商品について、関係法令・規制要求事項を遵守し、お客様の信頼に応えます。

成分分析と官能検査体制

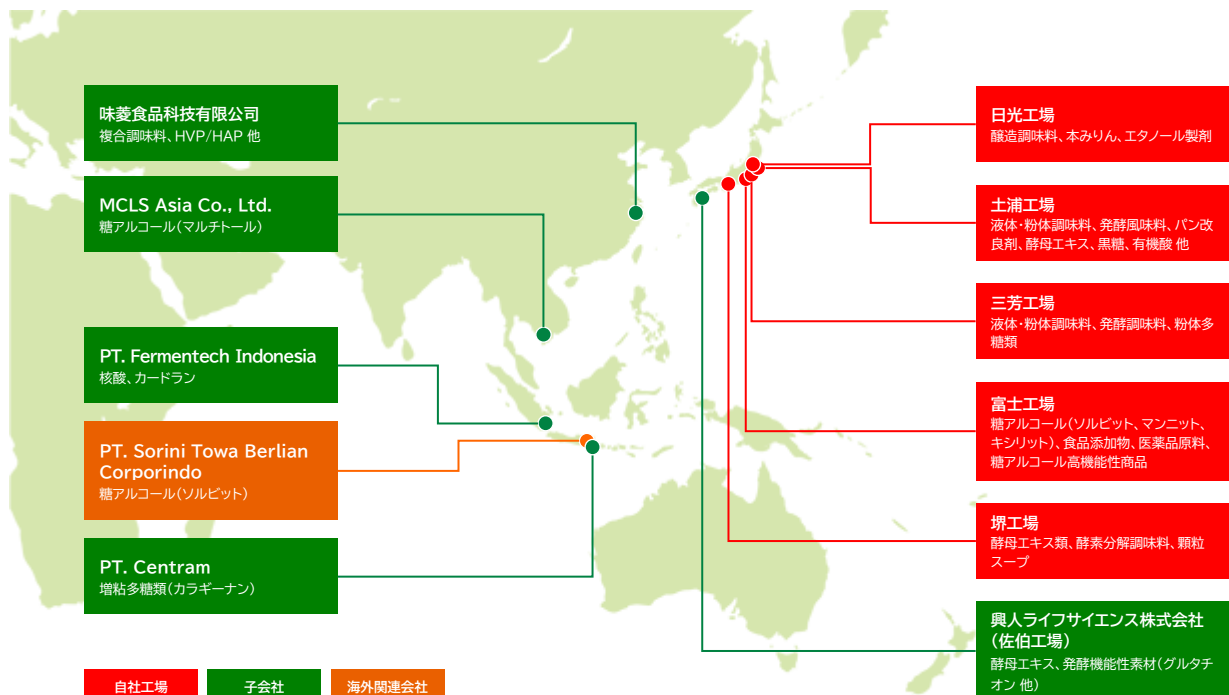
食品は嗜好性も加わり客観的な評価は難しいとされていますが、官能検査と機器分析を組み合わせ、より科学的に評価することが可能です。

官能検査では機器による成分分析ではわからない「おいしさ」を人が総合的に評価し、製品の品質を管理しています。

フードチェーンによる品質確認・保証

原材料調達からお客様への出荷まで、「フードチェーン」の考え方をベースに、安全で信頼の得られる製品を世界中にお届けできる体制を構築しています。

- **原材料のチェック**
安全で高品質な製品を供給するため、独自に原材料メーカーへの調査や原材料の品質分析を行い、原材料の使用可否の判断をしています。
- **生産状態の管理、生産現場の改善**
生産現場と協力し、原材料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、安全で高品質な製品づくりを徹底するための品質管理システムを構築し、正常な生産工程の管理と生産現場の改善に取り組んでいます。
- **製品の品質確認**
生産された製品の品質が法令、自主規格等に適合しているか、製品ごとに設定された含有成分、微生物試験などの分析項目に沿って分析をしています。また、機器による分析ではわからない「おいしさ」を人が総合的に評価し、出荷の最終判断をしています。
- **品質保証**
お客様に安全で高品質な製品をお届けするため、適切な品質保証期限の設定、品質試験成績表の作成、原材料、生産工程、納入までの経路を特定できるトレーサビリティ・システムを運用しています。



食の安心・安全について市場から厳しい目が向けられる中、当社は原料や製造工程の厳しい管理を通じて、安全かつ高品質な製品の生産を続けています。

国内のみならず海外拠点においても高い管理レベルを維持し、世界中のお客さまに安心してご利用いただける信頼のある製品をお届けします。

安心・安全のための管理体制

土浦工場、日光工場、富士工場、三芳工場、堺工場、興人ライフサイエンス株式会社(佐伯工場)、PT. Fermentech Indonesia、MCLS Asia Co., Ltd.、PT. Sorini Towa Berlian Corporindo などの自社工場並びに関係会社工場を含む国内外の生産拠点において、国際規格であるISO9001(*1)、ISO22000(*2)、FSSC22000(*3)等を取得し、品質面、食品安全面における管理を徹底しています。また、富士工場、興人ライフサイエンス株式会社(佐伯工場)はGMP(*4)等の管理体制を整えて品質管理を徹底しており、土浦工場はAIB Food Safety Program(*5)等について外部の第三者機関による定期的な審査・査察も受けています。

(*1) ISO9001:

求められている品質の製品・サービスを提供し、顧客満足を向上させるためのマネジメントシステム国際規格です。

(*2) ISO22000:

食品安全マネジメントシステムの国際規格です。

(*3) FSSC22000(Food Safety System Certification):

ISO22000を基本に、追加要求事項で補強した食品安全マネジメントシステムです。

(*4) GMP(Good Manufacturing Practice:医薬品等の製造品質管理基準):

原材料の受け入れから製造、出荷まで全ての過程において、製品が「安全」に作られ、「一定の品質」が保たれるようにするための製造工程管理基準です。

(*5) AIB Food Safety Program:

アメリカ製パン研究所(AIB)が提唱する製造現場主体の製造工程管理基準です。

Sustainability サステナビリティ

当社は、三菱グループ基本理念である三綱領に則り、「ライフサイエンスの力で、おいしさ、健やかさ、美しさを探求し、世界の人々のウェルビーイングと持続可能な地球環境に貢献する」という理念の実現に向けて、事業活動を通じた社会価値・環境価値の創出を目指します。

未利用資源を活用した素材づくり



原料メーカーである当社は、自社およびグループ工場でさまざまな食品原料や調味料などを製造しています。その製造工程で発生する副産物や廃棄物として捨てられてしまう残渣は、肥料や飼料として利用する他、新たな調味料や健康素材へアップサイクル原料として使用するなど、未利用資源を活用した新たな素材作りに挑戦しています。

当社では、トルラ酵母、ビール酵母、パン酵母とさまざまなタイプの酵母エキスを製造・販売していますが、トルラ酵母を原料とした酵母エキスの製造過程で発生する副産物(酵母細胞壁)を、独自の技術で再加工し、新たに健康素材や化粧品向けのアップサイクル原料としています。

また、ビール酵母エキスを製造する際の原料には、ビール醸造で発生する副産物を無駄なく使用し、さらに製造後に発生する副産物(酵母細胞壁)についても再加工し、コーティング素材や化粧品素材としています。

上記の未利用資源の活用例のほか、自社の調味料製造工程で発生する副産物を利用し、新たな付加価値を加えた素材開発のために、さまざまな研究開発を行っています。また、自社内にとどまらず、三菱商事グループ企業や、お客様である食品メーカーとのネットワークも活かした協業も推進しています。

プラントベースフードを支える食品素材の開発



世界の総人口は2050年に約100億人に達すると言われており、増加する人口をまかなうタンパク源が枯渇する恐れがあります。こうした食糧問題や地球環境への配慮、健康志向などの観点から、持続可能で資源効率の良い植物素材を用いたプラントベースフードや微生物発酵によるタンパク素材への関心が高まっています。

代替食品への「カードラン」提案

近年、国内外でさまざまなプラントベース製品が発売されていますが、中でも、畜肉・水産原料、卵や乳製品などの動物原料代替となる食品の開発が加速しています。微生物由来で発酵生産されている当社の「カードラン」は、長年さまざまな食品の食感改良に利用されてきましたが、近年は特にカードランを基材とした食肉(魚)代替食品やプラントベースフードに広く利用されています。無味無臭で味に影響を与えず、使用濃度を調整することでさまざまな食感や物性を作り出すことが可能です。

微生物由来「タンパク素材」の開発

持続可能なタンパク源としての需要に加え、健康志向の高まり、高齢者の加齢に伴う筋肉量の減少への消費者意識の高まりを背景に、高タンパク素材の需要が高まっています。当社では、長年培ってきた、発酵・培養技術を活かし、サステナブルな微生物発酵によるタンパク素材の提供を目指し、自社の酵母で高タンパク素材の開発も行っています。

「アプリケーション力」でよりおいしく

プラントベースフード市場が拡大して消費者の関心が高まり、よりおいしさへの期待や要求も増えてきました。植物性素材を用いた際に感じる素材特有の味や臭いなどの違和感、動物性素材を用いた際に期待される油脂感や濃厚感、うま味の不足などが課題として挙げられます。これらの課題を解決し、おいしい味づくりを実現するために、これまで蓄積してきた味づくり、食感づくり、日持ち向上技術などのノウハウを活かし、自社の各種調味料や食品素材を使用したレシピやアプリケーションの提案を行っています。

人々の健康寿命の延伸へ



「健康寿命」とは2000年にWHO(世界保健機関)が示した考え方で、「介護不要で自立した生活を送ることができる年齢」のことです。平均寿命と健康寿命の差が小さければ小さいほど、自立した生活を営める期間が長くなります。超高齢社会ともいわれる中、「人生100年時代」を見据え、健康改善、QOL(Quality of Life)の向上により、世界の人々の豊かな老後実現に貢献したいと考えており、健康・美容素材の開発、健康的な食の提案、介護食原料の開発などを進めています。

健康・美容素材の開発

当社では長年、酵母由来の健康素材や化粧品素材の研究を進めています。中でも、若々しさを支える成分として、世界から注目を集めている「NMN(ニコチンアミドモノヌクレオチド)」は、栄養価の高いトルラ酵母を出発原料として、高純度(*1)と量産を両立した製法を実現しました。当社のNMNはサプリメント用原料として販売を行っています。

(*1) NMN純度(無水)99.0%以上。サプリメントの場合は、賦形剤などの他の原材料が含まれます。

健康維持のための食課題解決

人々の健康への貢献のために、当社ではさまざまな食の課題解決に取り組んでいます。顧客である加工食品メーカーやコンビニエンスストア、レストランなどで製造・提供される食品を、よりおいしく健康的なものにするため、自社の調味料や食品素材を使用したアプリケーション提案に注力しています。

例えば、食品を「減塩」することにより生じる味の物足りなさや保存性低下の課題に対して、「減塩食品用調味料」や「酵母エキス」、「日持ち向上剤」を使用した、おいしさや機能向上のアプリケーションを検討するなど、顧客の要望に合わせ最適な解決策を提案しています。

「減塩」以外にも「減糖」「減脂」「カロリーオフ」「タンパク強化」など、人々の健康につながるさまざまな提案を行っています。

医療食・介護食

加齢により、噛む力・飲み込む力が衰えてくると、嚥下障害による誤嚥などのリスクが高まります。そして、嚥下機能が低下し、十分な食事を摂取できなくなると、栄養課題(脱水や低栄養など)への対応も必要になります。当社では、高齢者の方が無理なく安心して食事ができるよう、介護食向けのとろみ剤やゲル化剤、栄養を強化する素材原料の開発及び販売を行っています。

サステナブルな原料による化粧品素材開発



近年、美容に対する意識は性別を問わず高まる傾向にあります。特にコロナ禍を経て健康意識が変化したことも影響し、身体全体に対する美意識は高まっており、男性化粧品市場も伸びを見せています。注目される美容分野の需要に応えるべく、当社ではさまざまな化粧品素材の開発を行っています。

また、昨今のナチュラル志向やサステナビリティへの配慮から、植物由来原料や環境にやさしい包材への切り替え、ハラル認証取得などにも取り組んでいます。

植物由来フラーレンでの取り組み

当社製品のフラーレンは、長年の研究開発を経て、植物性フラーレンを作ること的成功し、2020年から植物由来製品へと切り替わりました。フラーレンの出発原料である木材は、持続可能な森林管理の国際的な認証を受けた宮崎県の森林の天然杉のみを使用しています。また、水力発電(再生可能エネルギー)も利用しており、持続可能な製品を実現しました。

パッケージゴミ削減に向けた取り組み

フラーレンの植物由来化に合わせ、フラーレン素材を充填する容器を環境にやさしいアルミパウチパッケージに変更し、ゴミの発生量を従来比で約9割削減しました。

ハラル認証の取得

当社製品の水溶性植物由来フラーレン「ラジカルスポンジ®N」は、ハラル(*1)認証を取得しています。世界各国において、安心してお使いいただけます。

(*1) ハラル(Halal):

イスラム法上、合法的に生産された食品に与えられる認証。

Company Outline

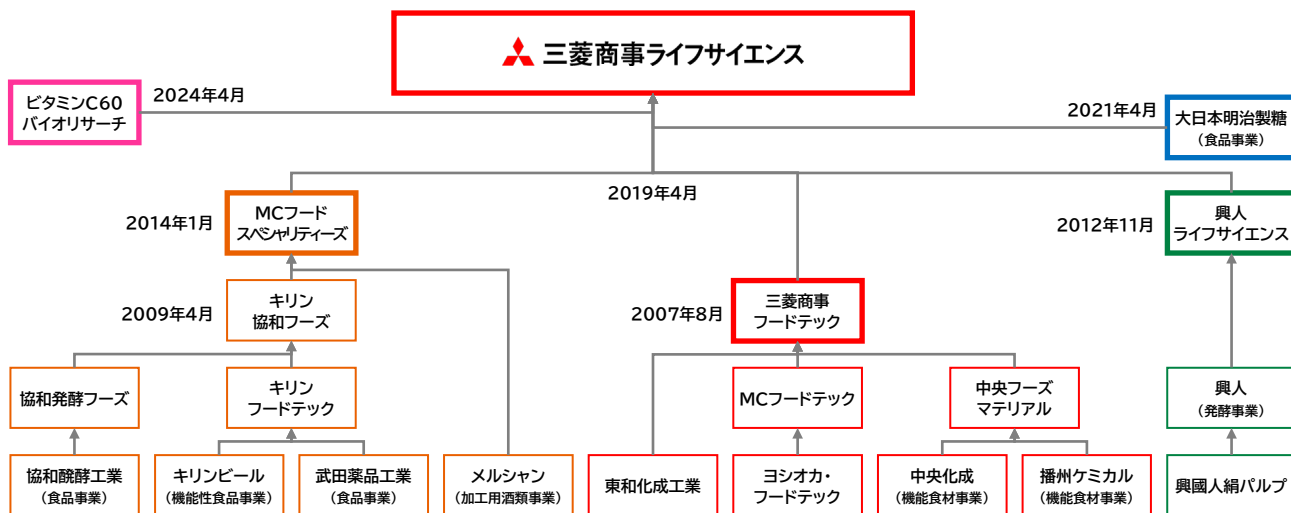
会社概要

三菱商事ライフサイエンスは、食品化学業界において、世界でも有数のスケールでビジネスを展開しています。

社名	三菱商事ライフサイエンス株式会社
英語名	Mitsubishi Corporation Life Sciences Limited
創業	1954年06月12日
発足	2019年04月01日
本社	〒100-0006 東京都千代田区有楽町一丁目1番3号 東京宝塚ビル14階
代表番号	03-6891-7100
資本金	1,399百万円
株主	三菱商事ライフサイエンスホールディングス株式会社(100%)
事業内容	調味料、糖アルコール、甘味料、品質改良剤、酵母エキス、酵母関連素材、製菓・製パン資材、調理・製菓用酒類、健康素材、化粧品等の製造、加工、売買、輸出入及び研究開発
代表者	代表取締役社長 清水 幸史(しみず こうじ)
従業員数	1,506名 (2025年4月1日時点)
URL	https://www.mcls-ltd.com

Our History 沿革

私たちは、様々な企業の食品素材事業を源流に持ち、それぞれの歴史と技術を結集して、食と健康分野における新たな価値の創造に取り組んでおります。



当社の沿革

2019年(平成31年)4月 MCフードスペシャリティーズ株式会社、三菱商事フードテック株式会社、及び興人ライフサイエンス株式会社の3社を事業統合し、三菱商事ライフサイエンス株式会社としてスタート。

2020年(令和2年)4月 三菱商事株式会社より株式譲渡を受け、化粧品原料の開発・製造・販売を行うビタミンC60バイオリサーチ株式会社を子会社とし、当社として化粧品事業を開始。

2021年(令和3年)4月 大日本明治製糖株式会社の食品事業の一部を譲り受け、調味料関連原料のラインナップを拡大。

2024年(令和6年)4月 ビタミンC60バイオリサーチ株式会社を統合。

旧MFCフードスペシャリティーズ株式会社の沿革

2001年(平成13年)12月
麒麟麦酒株式会社と武田薬品工業株式会社が食
品事業提携で基本合意。

2002年(平成14年)4月
武田キリン食品株式会社として設立、武田薬品工業株式会社の食品事業を移管のうえで営業開始。

2005年(平成17年)4月
協和醸酵工業株式会社の食品事業を協和発酵
フーズ株式会社として分社化。

2007年(平成19年)4月
武田キリン食品株式会社を麒麟麦酒株式会社が
完全子会社化、キリンフードテック株式会社に商
号変更。

2009年(平成21年)4月
協和発酵フーズ株式会社とキリンフードテック株
式会社が合併してキリン協和フーズ株式会社が発
足。

2010年(平成22年)7月
メルシャン株式会社の加工用酒類・発酵調味料事業を統合。

2013年(平成25年)7月
三菱商事株式会社が株式約81%を取得し子会社化。三菱商事株式会社のグループ企業となる。

2014年(平成26年)1月
MCフードスペシャリティーズ株式会社に商号変更。

2015年(平成27年)1月
三菱商事株式会社がキリンホールディングス株式
会社保有分の株式を取得し完全子会社化。

旧三菱商事フードテック株式会社の沿革

1954年(昭和29年)6月
東和化成工業株式会社を設立し、ソルビトールの
製造販売を開始。

1977年(昭和52年)4月
中央化成株式会社播州工場にて、海藻抽出物カラ
ギーナンの製造を開始。

1991年(平成3年)3月
株式会社ヨシオカが食品加工機械の設計、製作、販売を目的に株式会社ヨシオカ・エンジニアリングを設立。1992年に機械製造から添加物製造に業種転換。翌1993年に株式会社ヨシオカ・フードミックスに商号変更。

1999年(平成11年)3月
株式会社ヨシオカ・フードミックスが株式会社ヨシ
オカ・フードテックに商号変更。

2000年(平成12年)4月
中央化成株式会社の機能食材事業部と播州ケミカル株式会社の同事業部を分離合体し、中央フーズマテリアル株式会社を設立、食材関連原料の製造販売を開始。

2003年(平成15年)8月
株式会社ヨシオカ・フードテックがMCフードテック株式会社に商号変更。

2007年(平成19年)8月
東和化成工業株式会社、MCフードテック株式会
社、中央フーズマテリアル株式会社が合併し、三
菱商事フードテック株式会社に商号変更。

旧興人ライフサイエンス株式会社の沿革

1953年(昭和28年)4月
興國人絹パルプ株式会社の溶解用パルプ工場と
して佐伯工場操業開始。

1969年(昭和44年)1月
株式会社興人に商号変更。

2012年(平成24年)11月
株式会社興人の発酵事業を会社分割により分離し、興人ライフサイエンス株式会社を設立。

Offices & Subsidiaries 事業所・子会社一覧

本社

東京宝塚ビル(*)

〒100-0006

東京都千代田区有楽町一丁目1番3号 東京宝塚ビル14階

TEL:03-6891-7100 FAX:03-6891-7118

東宝日比谷ビル

〒100-0006

東京都千代田区有楽町一丁目2番2号 東宝日比谷ビル16階

TEL:03-5501-7327 FAX:03-5501-7331

グラントウキョウサウスタワー

〒100-6605

東京都千代田区丸の内一丁目9番2号 グラントウキョウサウスタワー5階

本社は上記3カ所のビル内にございます。

ご来社いただく際は、ご訪問先のビルをお確かめの上、各々のビルの受付までお越しください。

(※ 印が登記上の本店所在地となります。)

支社・支店

東日本支社

〒100-0006

東京都千代田区有楽町一丁目2番2号 東宝日比谷ビル16階

TEL:03-4531-5558 FAX:03-5501-7306

西日本支社

〒532-0003

大阪府大阪市淀川区宮原三丁目5番24号 新大阪第一生命ビル6階

TEL:06-6150-2844 FAX:06-6350-0012

札幌支店

〒060-0001

北海道札幌市中央区北一条西十丁目1番15号 UD札幌北一条ビル6階

TEL:011-261-3128 FAX:011-261-2942

東北支店

〒980-0822

宮城県仙台市青葉区立町27番21号 仙台橋本ビル8階

TEL:022-262-5161 FAX:022-223-1225

関東甲信越支店

〒100-0006

東京都千代田区有楽町一丁目2番2号 東宝日比谷ビル16階

TEL:03-4531-5560 FAX:03-5501-7306

名古屋支店

〒460-0002

愛知県名古屋市中区丸の内三丁目21番25号 清風ビル9階

TEL:052-962-0742 FAX:052-961-9844

中四国支店

〒732-0827

広島県広島市南区稲荷町2番16号 広島稲荷町第一生命ビル13階

TEL:082-262-6610 FAX:082-262-6718

九州支店

〒812-0016

福岡県福岡市博多区博多駅南一丁目3番11号 KDX博多南ビル6階

TEL:092-481-1151 FAX:092-481-1170

テクニカルマーケティングセンター

〒140-0002

東京都品川区東品川二丁目3番10号 シーフォートスクエア2階

TEL:03-5715-6181 FAX:03-5715-6184

神田アプリケーションルーム

〒103-0022

東京都中央区日本橋室町四丁目1番21号 近三ビル8階

TEL:03-3242-3110 FAX:03-3242-3115

(2025年4月1日現在)

工場

土浦工場

〒300-0398
茨城県稲敷郡阿見町阿見4041
TEL:029-888-8001 FAX:029-887-3606

日光工場

〒321-2404
栃木県日光市轟字上ノ原1195番5
TEL:0288-31-0720 FAX:0288-31-0721

富士工場

〒417-0036
静岡県富士市中河原93
TEL:0545-52-6181 FAX:0545-52-6183

三芳工場

〒354-0046
埼玉県入間郡三芳町竹間沢東10-3
TEL:049-274-2701 FAX:049-274-2712

堺工場

〒590-0984
大阪府堺市堺区神南辺町5丁152番
TEL:072-233-2544 FAX:072-225-2385

研究所

ライフサイエンス研究所 土浦

研究開発グループ(調味料事業部、パン資材事業部)
〒300-0398
茨城県稲敷郡阿見町阿見4041(土浦工場内)
TEL:029-888-8019 FAX:029-887-9441

ライフサイエンス研究所 佐伯

〒876-8580
大分県佐伯市東浜1番6号(興人ライフサイエンス株式会社敷地内)
TEL:0972-22-1056 FAX:0972-24-1262

甘味料事業部 研究開発グループ

〒417-0033
静岡県富士市島田町二丁目159番地
TEL:0545-51-7771 FAX:0545-51-9879

フードマテリアル事業部 フードマテリアル開発センター

〒354-0046
埼玉県入間郡三芳町竹間沢東10-3(三芳工場内)
TEL:049-274-2700 FAX:049-274-2702

化粧品事業部 イノベーションラボラトリー

〒210-0855
神奈川県川崎市川崎区南渡田町1-12 THINK研究C棟N404、N405号
TEL:044-272-3114 FAX:044-272-3114

受注センター

天王洲センター

〒140-0002
東京都品川区東品川二丁目2番8号 スフィアタワー天王洲16階
TEL:03-6719-1400 FAX:03-6719-1460

富士センター

〒417-0033
静岡県富士市島田町二丁目62番地
TEL:0545-51-3712 FAX:0545-53-1462

三芳センター

〒354-0046
埼玉県入間郡三芳町竹間沢東10-3(三芳工場内)
TEL:049-274-2714 FAX:049-274-2708

子会社

興人ライフサイエンス株式会社

〒100-0006
東京都千代田区有楽町一丁目1番3号 東京宝塚ビル14階
TEL:03-3539-1691 FAX:03-3539-2896

豊國工業株式会社

〒876-8580
大分県佐伯市東浜1番6号
TEL:0972-22-5237 FAX:0972-22-5237

味菱食品科技有限公司

本社・工場:中国/江蘇省無錫市江陰
分公司:中国/上海

MCLS Asia Co., Ltd.

本社・工場:タイ/ラヨーン
支店:タイ/バンコク

PT.Fermentech Indonesia

本社:インドネシア/ジャカルタ
工場:インドネシア/ランブン州

PT.Centram

本社・工場:インドネシア/東ジャワ州パスルアン
事務所:インドネシア/東ジャワ州スラバヤ

MCLS Europe B.V.

本社:オランダ/アムステルフェーン

(2025年4月1日現在)

