

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.*

 三菱商事生命科学株式会社

**“携生命科学之力，寻美味、健康、美丽之梦，造福
全球人民，推动环境可持续发展。”**

本着这一理念，三菱商事生命科学株式会社作为原料生产商，面向全球的食品、健康和化妆品市场为客户提供独家功能性原料和解决方案。

2019年，因三菱商事集团生命科学相关事业进行整合，我们作为三菱商事生命科学株式会社全新出发。集结起源于各种历史与技术的事业之力，推进公司的商业活动。

我们以多年积累起来的原有发酵、生物技术为基础技术，推进调味料、面包原料、健康与化妆品的功能性原料等产品的开发。在挑战创造新价值的同时，为提供安全的产品，对原料和生产工序进行严格管理，并通过质量保证履行作为原料生产商的责任与义务。

我们重视与客户的沟通，注重共创新价值，并在此基础上推进事业运营。

我们将充分利用生命科学的力量，不断挑战创造新价值。

衷心希望今后也能得到您一如既往的支持与惠顾。

代表取缔役社长

清水 幸史

Philosophy & Principles 企业理念

公正健全的业务活动根据三菱商事创业以来的企业理念“三纲领”推进。

三纲领

“三纲领”是1920年三菱第4任总裁岩崎小弥太提出的公司经营指导方针，于1934年被确定为原三菱商事的行动指南。原三菱商事于1947年解散，但在现在的三菱商事中，这三纲领作为企业理念，其精髓已深入到每一位董事和职员的内心中。

所期奉公

通过发展事业努力实现物资和精神更加丰富的社会，同时为维护宝贵的地球环境作贡献。

处事光明

以光明磊落为行动的宗旨，保持经营活动的公开性和透明性。

立业贸易

立足于全球及宇宙的宏观立场开拓事业。

(2001年1月，由三菱集团相关成员企业各公司组成的三菱周五例会所约定的现代解释)

理念

**携生命科学之力，寻美味、健康、美丽之梦，造福
全球人民，推动环境可持续发展。**

企业行动方针

1. 企业活动的目的

本公司在通过事业谋求企业价值提升的同时，致力于创造和提供高品质且安全有用的商品及服务，以实现物质与心灵同样丰饶的社会。

2. 光明正大的企业经营活动

我公司在开展企业经营活动时，在遵守各项法规和国际规定以及公司内部规则的同时，遵循社会规范，履行社会责任。

3. 尊重人权·尊重职工

我公司尊重人权，不歧视他人。在通过培养人才，保持和提高企业活力的同时，尊重职工的人格与个性。

4. 信息的管理和公开

我公司在合理管理企业信息的同时，及时、妥当地公开信息，以取得包括利益相关方在内的社会一般公众的理解，并保持透明度。

5. 重视地球环境

若不重视地球环境，企业就难以生存，立足于这种认识，我公司在企业经营活动的各个环节，努力保护地球环境，力争做到可持续发展。

6. 社会贡献活动

我公司作为社会的一员，为实现更美好的社会，而积极开展社会贡献活动。此外，也支持职工开展自发性的社会贡献活动。

Our Business 事业介绍

作为支持“食品”“健康”“美”的材料制造商，我们将不断携生命科学之力，通过各种产品提供价值提案，以应对社会问题和客户的多种需求。



健康食品・素材事业



当今除了“饮食”的美味和丰富之外，人们对其附加的健康功能和健康价值的关注不断提升。本公司基于长年积累的以微生物发酵为核心的多种专有技术，通过研发×受托生产×贸易×市场营销的复合型商业模式，向日本国内外的食品、补品、医药、饲料行业提供健康材料。

主要产品

- 酵母相关材料

酵母抽提物、氨基酸事业



以来自酵母的富含核酸的酵母抽提物的 AROMILD®、以及富含L-谷氨酸钠的 AJITOP® 为主，为了让酵母抽提物、水解蛋白物、口酯味调味料、鲜味剂、氨基酸和有机酸等便于使用，生产经过混合的复合调味料等。

主要产品

- 酵母抽提物、酵母
- 水解蛋白物
- 口酯味调味料

抽提物调味料事业



从家畜肉、海鲜和蔬菜等原料中提取的“高汤”，是菜肴味道的基础，能让食品的口感变得更加丰富。

本公司提供包括用追求极致的提取和浓缩方法所制造的各种抽提物调味料、以及运用这些技术的酱汁、风味调味料等产品，为需要调味的加工食品生产商、购买熟食在家就餐以及在外就餐的顾客提供帮助。

主要产品

- 家畜肉抽提物
- 海鲜抽提物
- 蔬菜抽提物
- 酱类
- 风味调味料
- 汤底

鲜味剂事业



本公司是在全球范围内率先采用作为鲜味代表性成分的核酸以及L-谷氨酸钠的发酵法实现量产化的，代表日本的调味料生产商。

此外，在商用和家用方面获得广大消费者喜爱的 INOICHIBAN® 作为本公司的关键制品，长久以来促进了日本食品产业发展。

今后，本公司将通过食品产业不可或缺的鲜味剂的稳定供应，继续对健康饮食生活提供支持。

主要产品

- 核酸
- L-谷氨酸钠
- 复合调味料

酿造调味料、酒类事业



产品阵容包括基于传统酒类酿造技术所生产的多种葡萄酒、味醂、清酒、合成清酒、中国酒、糖果利口酒等。

此外，我们还提供具备高度烹饪功能的酿造调味料、用于延长食品保鲜期和杀菌清洁的各种乙醇制剂等，可针对顾客的各种需求，提供最优化的商品提案。

主要产品

- 酿造调味料·发酵调味液
- 酒类
- 乙醇制剂

食品材料、改良剂事业



除了美味之外，加工食品还要满足形状、口感、以及便利性、保存性、加工适合性等许多要求。

本公司提供能够改善口感和保水性的增稠稳定剂、品质改良剂、以及响应保健需求的功能性材料等，即针对多样化的顾客用途提供各类产品。

可根据食品偏好的变化和制造时的课题，提供顾客所需的功能。

主要产品

- 增稠稳定剂
- 品质改良剂
- 氨基酸·有机酸

甜味剂事业



提供以麦芽糖醇、山梨醇、还原糖为首的糖醇等各种甜味剂。

糖醇具有各种功能性和加工特性，凭借其特征，被用于多种用途。

本公司针对各领域的用途，提供可靠的技术和高品质的产品。

主要产品

- 麦芽糖醇
- 山梨醇
- 还原糖
- 其它糖醇

面包材料事业



作为面向糕点与面包制造业的顾客的综合供应商，提供酵母、发酵调味料、制作面包用改良剂、预拌粉等具有特色的制品。

我们站在顾客的视点，通过丰富的产品阵容和独有的提案实力，开展响应需求与课题的事业活动。

主要产品

- 酵母
- 预拌粉
- 发酵调味料·发酵剂
- 面包制作改良剂

化妆品事业



带给人美丽、健康与丰富精神世界的化妆品，不仅必须安全、优质，还需要考虑了环境与社会的可持续性产品设计。

本公司致力于考虑了SDGs（联合国可持续发展目标）的化妆品原料的研究开发、生产销售，以及进出口销售。

主要产品

- 富勒烯
- Repista™
- Fervere™

Research & Development 研发

以独有的发酵技术为首，通过基于长年经验所磨练的分解、提取、烹饪加工、面包制作、以及口味解析等技术，能生产出独具特色的调味料和制作糕点及面包的辅料，这就是本公司的优势所在。



应用

和顾客一起创造“饮食”与“健康”的未来

根据顾客需求，将本公司拥有的多种多样的产品价值正确地传达给顾客的应用开发业务，我们称为应用提案。

● 糖醇

我们对食品和医药品行业提供应用提案。除了巧克力、饮料、口香糖、片剂、颗粒剂的试制以外，对于味道和物性等，通过各种分析，提供依靠感觉的提案以外，还提供基于数值化的提案。

● 各类调味料、其他食品材料

对于加工食品生产商、便利店以及购买熟食的顾客，我们会解决新产品和更新过程中的问题，并提供相应方案。此外，我们还可实施针对人气店铺的调查、与营业人员的进行的对试制品的评价、以及利用顾客讲座场合的宣讲。

● 增稠多糖类

在食品中，物性是和美味相关联的重要要素，本公司提供赋予该物性的多种多样的“增稠多糖类”。关于这些物性，我们通过探讨各种组合，来提供满足顾客需求的“物性”提案。

产品开发

响应顾客需求的产品开发能力

本公司在产品开发过程中，与营业部门保持紧密沟通，汲取顾客意见或者察觉顾客自身也未注意到的需求与课题，为生产出解决这些问题的新产品，日积月累地进行各种研发。

[通过本公司的产品开发工作，所诞生的多种产品的一例]

- AROMAWAY®
- SOURD™ MOIST
- AJIMATOME™ DJ

完善的食品评价技术

人们对食品的喜好具有偏好性，因此被认为难以对其进行客观的评价，但本公司能够将感官检查和设备分析组合起来，进行更加科学的评价。

我们通过基于从多种多样的食品中获得知识经验实现的解析技术，以产品开发为首，为顾客的题目解决提供帮助。

面向未来的举措

在本公司，作为未来研发的相关举措之一，研究员们将各自的优势汇集到一起，通过讨论和探讨，形成全新的协同效应，来保证对研究员提供不被现有条框所束缚的、催生出各种主题的机会。



基础研究

以微生物发酵为核心的基础研究

本公司将以酵母为核心的微生物发酵作为手段，正在推进用于高效生产目标有用成分的基础研究。

此外，我们在进行微生物的育种改良和培养控制的同时，还致力于开发符合顾客需求的功能性材料、食品和调味料材料，并进行现有制品的用途开发和应用研究。

其适用范围并不局限于食品，而是站在追求健康功能等中长期的观点上，以开发出具有各种功能的材料为目标而努力。

多种多样的研究主题

本公司的研究主题多种多样。此外，也提供根据顾客需求的分析服务等。

- 酵母（微生物）的育种改良
- 酵母（微生物）的培养控制
- 功能性材料的开发
- 食品、调味料材料的开发



生产技术

以更高的技术和品质为目标

为了安全、安心且稳定地将研发出的全新方案作为实际产品提供给顾客、以及为了进一步改良现有制品，日积月累地持续推进研究。对产品制造条件的探讨自不必说，我们关注和生产及工程部门相联系的流程设备的设计、开发，对优化人、物、设备和信息的探讨等生产活动的所有步骤，致力于通过综合性的“制造”技术，稳定地向顾客提供业界的世界顶级水准的产品。

应对各种产品的生产技术能力

本公司运用发酵技术，在核酸、酵母抽提物、各种功能性材料、增稠多糖类、酵素、面包用辅料、酒类等各种类别中，生产出了采用微生物的全新产品。此外，还生产出了基于高度加氢反应（还原）技术的各种糖醇、以及用增稠多糖类的护理食品（吞咽障碍辅助食品等）。

其中，除了长年积累的高度微生物控制技术和高压反应技术之外，我们还应用了把目标物质能够高效地转换成产品的精制技术（固液分离、蒸馏、浓缩、结晶化等）。

此外，在推进开发和提升基于独有干燥技术的粉体制造、提取和乳化等抽提物制造技术、造粒技术、进一步提升安全性的杀菌技术等各种要素技术，并促进成本降低的同时，对工厂的稳定生产做出贡献。同时，不局限于现有设备和流程的改良，我们还积极地推进新技术与设备的开发，谋求生产技术能力的强化。

Quality & Safety 品质与安全

我们始终将饮食的放心与安全放在第一位，将质量可靠的产品运往全世界。



作为对顾客的生产业务提供支持的食品材料生产商，提供令人放心且安全的产品自不必说，不仅限于日本国内，本公司正在加强构建起面向全球提供品质稳定产品的体制。

基于“站在顾客的角度”、“重视品质”以及“遵守法规”等品质方针，在包括公司自有工厂以及相关企业工厂在内的、日本国内外的所有生产据点，致力于运用品质管理体系来持续性地提升品质。

质量方针

我们通过生命科学领域的事业，为实现可持续发展的繁荣社会做贡献。

- 我们致力于成为让往来客户、员工和股东等所有利益相关者都满意的企业，在提供准确信息的同时，提供客户所需的具有高附加价值的产品与商品。
- 在从研发到原材料采购、生产活动以及物流的全过程中不断进行改善，同时与公司内外紧密合作，以所培养出的技术能力不断提供安全的产品与商品。
- 对于生产的所有产品与商品，均遵守相关法令和规定要求，不辜负客户的信赖。

成分分析和感官检查体制

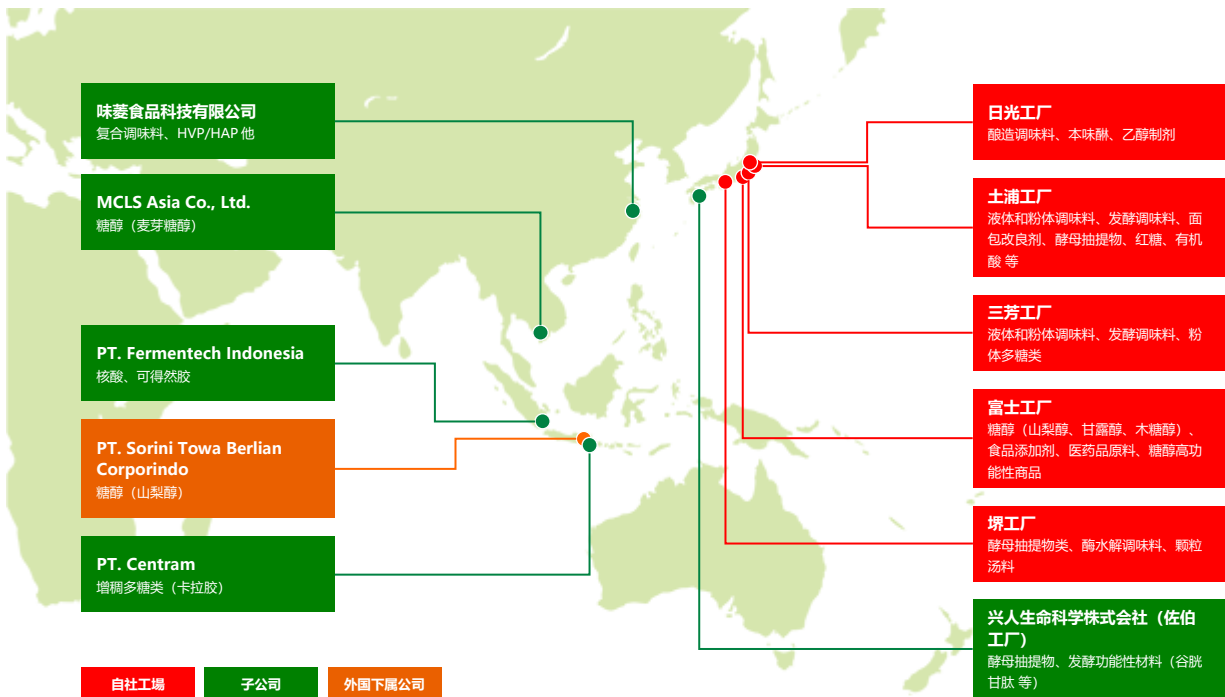
一般观点认为人们对食品的喜好具有偏好性，因此难以对其进行客观的评价，但我们能够将感官检查和设备分析组合起来，进行更加科学的评价。

在感官检查中，我们通过人力来综合评估用机器无法进行成分分析的“美味”，以管理产品的质量。

基于食品链条的质量确认和品保

从原材料采购到面向顾客发货的过程中，我们基于“食品链条”的观点，构建起了能够将安全且值得信赖的产品运送至全世界的体制。

- **原材料的检查**
为了向市场提供安全且高质量的产品，独自进行对原材料生产商的调查和对原材料的质量分析，来判断原材料可否使用。
- **生产状态的管理、生产现场的改善**
与生产现场配合，从原材料的接收，到制造和发货等所有工程中，构建起用于贯彻安全且高质量产品制造的质量管理体系，致力于正常的生产工程管理和生产现场的改善。
- **产品的质量确认**
为确认生产出来的产品质量是否符合法令和自主标准，按照就各产品所规定的含有成分及微生物试验等分析项目进行分析。此外，通过人力来综合评估用机器无法分析的“美味”，并作出发货的最终判断。
- **品保**
为了向顾客提供安全且高质量的产品，适当设定品保期限，作成品质试验成绩单，运用能够确认从原材料、生产工程、到交货的整个过程的可追溯系统。



市场对于饮食的放心与安全给予严格的要求，在这样的背景下，本公司通过对原料和制造工序的严格管理，不断生产出安全且高品质的产品。

不仅限于日本国内，即使在海外据点，本公司也一直维持高度的管理水平，向全世界的顾客提供可放心使用的、值得信赖的产品。

令人放心、确保安全的管理体制

包括土浦工厂、日光工厂、富士工厂、三芳工厂、堺工厂、兴人生命科学株式会社（佐伯工厂）、PT. Fermentech Indonesia、MCLS Asia Co., Ltd.、PT. Sorini Towa Berlian Corporindo等企业自有工厂以及关联企业工厂在内的日本国内外生产据点，均取得了国际标准ISO9001（*1）、ISO22000（*2）和FSSC22000（*3）等认证，并贯彻质量和安全方面的管理。

此外、富士工厂和兴人生命科学株式会社（佐伯工厂）制定了GMP（*4）等管理体制并贯彻质量管理，土浦工厂围绕AIB Food Safety Program（*5）等，定期接受由外部第三方机构进行的审查与核查。

（*1）ISO9001：
是指提供所要求质量的产品与服务来提升顾客满意度的国际管理体系标准。

（*2）ISO22000：
食品安全管理体系的国际标准。

（*3）FSSC22000（Food Safety System Certification）：
以ISO22000为基础，并通过附加要求加以强化的食品安全管理体系。

（*4）GMP（Good Manufacturing Practice：制药生产质量控制标准）：
是指从原材料的接收，到制造、发货等全过程中，能确保产品被“安全”生产、并确保“稳定质量”的制造工程管理基准。

（*5）AIB Food Safety Program：
是指美国烘焙技术研究所（AIB）所提倡的以制造现场为对象的制造工程管理基准。

Sustainability 可持续发展

本公司遵照三菱集团的基本理念“三纲领”，力争通过事业活动，努力创造社会价值和环境价值，致力实现“携生命科学之力，寻美味、健康、美丽之梦，造福全球人民，推动环境可持续发展”的理念。

活用未利用资源，创造新型原材料



我公司作为原料生产商，在我公司及集团工厂制造各种各样的食品原料和调味料等。对于制造工序中产生的副产物和作为废弃物丢弃的残渣，我们除了将其用作肥料和饲料，还将它们作为新调味料和健康材料的升级再造原料加以使用等等，挑战活用未利用资源，创造新型原材料。

我公司制造和销售产朊假丝酵母、啤酒酵母和面包酵母等各种类型的酵母抽提物，对于在以产朊假丝酵母为原料的酵母抽提物的制造过程中所产生的副产物（酵母细胞壁），我们以独家技术进行再加工，将其重新创造成为健康材料和面向化妆品的升级再造原料。此外，我们还将酿造啤酒时产生的副产物用于制造啤酒酵母抽提物时的原料，物尽其用，并且对于制造后所产生的副产物（酵母细胞壁）也会进行再加工，将它们做成涂层材料和化妆品原料。

除了上述未利用资源的活用事例以外，我们还在进行各种研究开发，利用我公司调味料制造工序中产生的副产物，开发增加了新附加价值的原材料。并且，不仅仅局限于公司内部，我们还灵活运用与三菱商事集团企业以及作为我们客户的生产商之间的网络，积极推动协力合作。

开发支持植物性食品的食品材料



据估计，世界总人口在2050年将达到约100亿人，而为不断增加的人口提供蛋白的来源却有可能会枯竭。鉴于这些粮食问题、全球环境问题和健康意识等，人们对利用可持续性资源节约型优质植物材料制造的植物性食品以及通过微生物发酵产生的蛋白原料的兴趣日益浓厚。

用于替代食品的“可得然”提案

近年来，国内外发售了各种各样的植物性产品，其中畜肉和水产原料、鸡蛋和乳制品等动物原料的替代食品的开发正在加速。我公司的“可得然”源自微生物，通过发酵生产而来，多年来一直用于改善各种食品的口感，近年来尤其被广泛用于以可得然为基础原料的食用肉（鱼）替代食品和植物性食品。它无味无臭，不影响味道，通过调整使用浓度，可以创造出各种口感和物性。

源自微生物的“蛋白原料”的开发

除了对可持续性蛋白来源的需求以外，在健康意识不断增强，消费者对老年人随年龄增长而导致肌肉量减少的认识不断提高的背景下，高蛋白原料的需求不断上升。我公司灵活运用长期积累的发酵和培养技术，使用我公司的酵母开发高蛋白原料，力争提供源自微生物发酵的可持续性蛋白原料。

通过“应用力”，创造更美味

随着植物性食品市场的扩大，消费者兴趣的增长，人们对更好口味的期望与要求也在不断提高。我们面临的问题包括，使用植物性原材料时所感受到的原材料特有的味道和气味等不适感；缺乏使用动物性原材料时可以预期的油脂感、浓郁感以及鲜美感等等。为了解决这些问题并创造出美味，我们利用在创造风味、口感和延长保质期技术等方面积累的专业诀窍，提供使用我公司各种调味料和食品材料的食谱和应用的方案。

延长人们的健康寿命



“健康寿命”是WHO（世界卫生组织）于2000年提出的一个概念，指“无需护理，可独立生活的年龄”。平均寿命和健康寿命之间的差距越小，可以独立生活的时间就越长。在也被称为超高龄社会的今天，我们将眼光投向“人生百年时代”，推动健康与美容材料的开发、健康饮食的提案以及护理食品原料的开发等，希望通过改善健康和提高生活质量（Quality of Life），为实现全世界人民富足的晚年做贡献。

健康和美容原材料的开发

我公司多年以来一直在开展源自酵母的健康材料和化妆品原料的研究。其中，“NMN（β-烟酰胺单核苷酸）”作为保持青春活力的成分备受世界瞩目，我们以高营养价值的产朊假丝酵母作为制造它的起始物料，实现了同时满足高纯度（*1）和批量生产的制造工艺。本公司的NMN作为营养补剂原料在市场上销售。

（*1）NMN纯度（无水）99.0%以上。营养补剂含有赋形剂等其他原材料。

解决食品问题，促进健康维护

为了人们的健康做贡献，我公司致力解决各种食品问题。我们专注于提出使用我公司调味料和食品材料的应用方案，以使我们的客户（加工食品生产商、便利店和餐厅等）能够制造和提供更加美味健康的食品。

例如，针对食品因“减盐”而导致的口味不佳和保质期缩短等问题，我们会根据客户的要求提出最佳的解决方案，如考虑使用“用于减盐食品的调味料”、“酵母抽提物”和“保质期延长添加剂”来改善口味和功能等。

除“减盐”以外，我们还提供其他各种各样有利于人们健康的方案，如“减糖”“减脂”“减少热量”和“增强蛋白”等等。

医疗食品和护理食品

随着年龄的增加，人的咀嚼能力和吞咽能力会逐渐衰退，从而增加因吞咽困难导致误咽等的风险。并且，随着吞咽功能的下降，人们会无法摄取足够的食物，因此也需要解决营养问题（脱水和营养不足等）。我公司开发并销售面向护理食品的增稠剂和凝胶剂以及增强营养的原材料，让老年人能够轻松地进食。

开发注重可持续性原材料的化妆品原料



近年来，无论男女，人们对美容的意识都在不断增强。特别是新冠疫情过后，健康意识发生了变化，也受此影响，人们对身体整体美的认识不断提高，男性化妆品市场也呈现出增长态势。为了满足备受关注的美容领域的需求，我公司不断开展着各种化妆品原料的研究开发。

此外，考虑到近年来以自然为本和可持续发展的趋势，我们致力推动向植物性原料和环保包装材料切换，并且还取得了清真认证等。

我们在植物源富勒烯方面的努力

关于我公司产品富勒烯，我们历经多年的研究开发，成功地制造出植物性富勒烯，并于2020年完成了向植物源产品的切换。用作富勒烯起始物料的木材，完全使用了来自宫崎县森林的天然杉木，这些森林已经获得可持续森林管理的国际认证。此外，我们还利用水力发电（可再生能源），实现了可持续的产品生产。

削减包装垃圾的举措

结合富勒烯的植物源化，我们还将充填富勒烯原料的容器变更为环保的铝制小袋包装，所产生的垃圾量与过去相比，削减了大约9成。

取得清真认证

我公司产品水溶性植物源富勒烯“Radical Sponge™ N”取得了清真（*1）认证。可以在世界各国放心使用。

（*1）清真（Halal）：
对根据伊斯兰法律合法生产的食品颁发的认证。

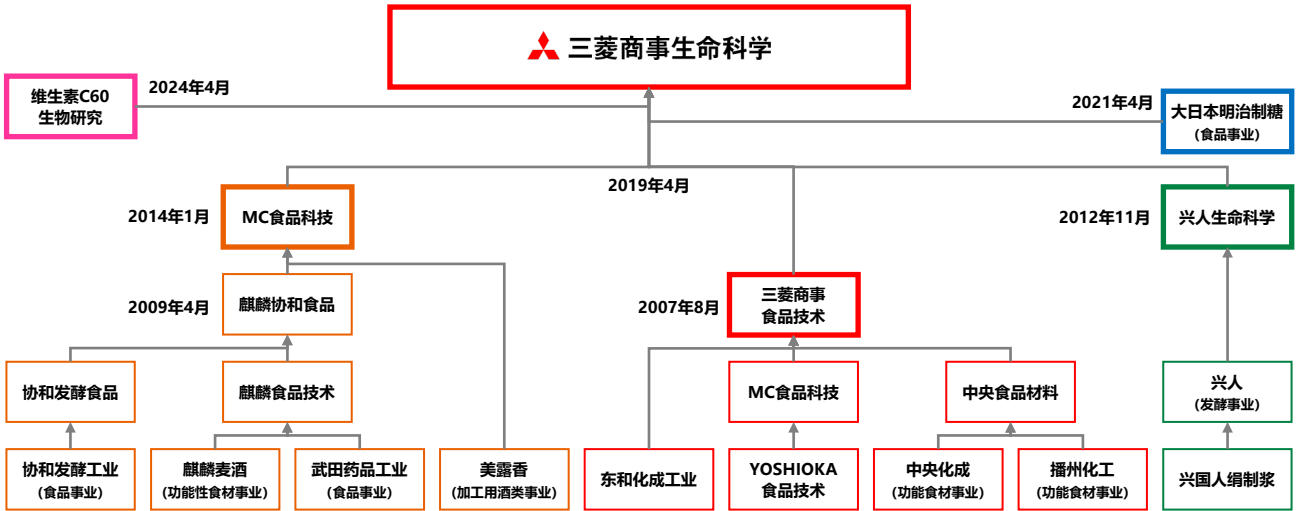
Company Outline 公司概况

三菱商事生命科学集团在食品化学行业中，以全球屈指可数的规模开展业务。

公司名称	三菱商事生命科学株式会社
英文名	Mitsubishi Corporation Life Sciences Limited
创始日期	1954年06月12日
成立日期	2019年04月01日
总公司	东京都千代田区有乐町一丁目1番3号 东京宝冢大厦14层
代表电话	(+ 81) 3-6891-7100
资本金	13亿9900万日元
股东	三菱商事生命科学控股株式会社（100%）
事业内容	调味料、糖醇、甜味剂、品质改良剂、酵母抽提物、酵母相关材料、糕点面包材料、烹饪和糕点制作用的酒类、健康材料、化妆品等的制造、加工、采购和销售、进出口及研发
代表	代表取缔役社长 清水 幸司
员工人数	1,506名 （截至2025年04月01日）
URL	https://www.mcls-ltd.com/zh/

Our History 沿革

我们的起源可以追溯到各个企业的食品素材事业，集结其各自的历史与技术，致力于创造出食品和健康领域中的全新价值。



三菱商事生命科学株式会社的沿革

- 2019年4月** MC食品科技株式会社、三菱商事食品技术株式会社、及兴人生命科学株式会社这3家企业实现事业整合后，形成三菱商事生命科学株式会社，并迈出新的第一步。
- 2020年4月** 以从三菱商事株式会社接受股份转让，从事化妆品原料开发、生产与销售的维生素C60生物研究株式会社为子公司，开始本公司的化妆品事业。
- 2021年4月** 接受大日本明治制糖株式会社的部分食品事业，扩大调味料相关原料的产品阵容。
- 2024年4月** 维生素C60生物研究株式会社并入公司。

旧MC食品科技株式会社的沿革

- 2001年12月** 麒麟麦酒株式会社和武田药品工业株式会社围绕食品事业合作达成基本协议。
- 2002年4月** 作为武田麒麟食品株式会社而成立，完成武田药品工业株式会社的食品事业的移交后，开始营业。
- 2005年4月** 对协和发酵工业株式会社的食品事业进行分公司化，成立协和发酵食品株式会社。
- 2007年4月** 麒麟麦酒株式会社将武田麒麟食品株式会社全资子公司化，更名为麒麟食品技术株式会社。
- 2009年4月** 协和发酵食品株式会社和麒麟食品技术株式会社合并、成立麒麟协和食品株式会社。
- 2010年7月** 整合了美露香株式会社的加工用酒类和发酵调味料事业。
- 2013年7月** 三菱商事株式会社获得了约81%的股份，实现了子公司化。成为三菱商事株式会社集团的成员。
- 2014年1月** 更名为MC食品科技株式会社。
- 2015年1月** 三菱商事株式会社获得了麒麟控股株式会社持有的股份，实现了全资子公司化。

旧三菱商事食品技术株式会社的沿革

- 1954年6月** 设立东和化成工业株式会社，开始制造和销售山梨醇。
- 1977年4月** 在中央化成株式会社播州工厂开始制造海藻提取物卡拉胶。
- 1991年3月** 株式会社YOSHIOKA以食品加工机械的设计、制作和销售为目的，设立株式会社YOSHIOKA ENGINEERING。1992年，行业种类从机械制造业转变为添加剂制造业。次年（1993年），更名为株式会社YOSHIOKA FOOD MIX。
- 1999年3月** 株式会社YOSHIOKA FOOD MIX更名为株式会社YOSHIOKA 食品技术。
- 2000年4月** 经过中央化成株式会社和播州化工株式会社的功能食材事业部的分离、合并，设立中央食品材料株式会社，开始制造及销售食材相关原料。
- 2003年8月** 株式会社YOSHIOKA 食品技术更名为MC食品科技株式会社。
- 2007年8月** 东和化成工业株式会社、MC食品科技株式会社、中央食品材料株式会社合并后，更名为三菱商事食品技术株式会社。

旧兴人生命科学株式会社的沿革

- 1953年4月** 作为兴国人绢制浆株式会社的溶解浆工厂，佐伯工厂开始运营。
- 1969年1月** 更名为株式会社兴人。
- 2012年11月** 通过企业分割的方式，分离出株式会社兴人的发酵事业，并设立兴人生命科学株式会社。

Offices & Subsidiaries 分公司/子公司名单

Head Office

Tokyo Takarazuka Building (*)

Tokyo Takarazuka Building 14F., 1-1-3 Yurakucho, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0006

Toho Hibiya Building

Toho Hibiya Building 16F., 1-2-2 Yurakucho, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0006

GranTokyo South Tower

GranTokyo South Tower 5F., 1-9-2, Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo 100-6605

Head Office of Mitsubishi Corporation Life Sciences is spread over three buildings.

If paying a visit to Head Office, please confirm which office you are to visit and go to the respective office's Reception.

(* Indicates the registered address of MCLS's Head Office)

Branch Offices

Eastern Japan Regional Office

Toho Hibiya Building 16F., 1-2-2 Yurakucho, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0006

Western Japan Regional Office

Shin-Osaka Daiichi Seimei Building 6F., 3-5-24 Miyahara, Yodogawa-ku, Osaka-shi, Osaka 532-0003

Sapporo Branch Office

UD Sapporo Kitaichijo Building 6F., 1-15 Kitaichijonishi 10-chome, Chuo-ku, Sapporo-shi, Hokkaido 060-0001

Tohoku Branch Office

Sendai Hashimoto Building 8F., 27-21 Tachimachi, Aoba-ku, Sendai-shi, Miyagi 980-0822

Kanto Koshinetsu Branch Office

Toho Hibiya Building 16F., 1-2-2 Yurakucho, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0006

Nagoya Branch Office

Seifu Building 9F., 3-21-25 Marunouchi, Naka-ku, Nagoya-shi, Aichi 460-0002

Chugoku-Shikoku Branch Office

Hiroshima Inarimachi Daiichi Life Building 13F., 2-16 Inari-machi, Minami-ku, Hiroshima-shi, Hiroshima 732-0827

Kyushu Branch Office

KDX Hakataminami Building 6F., 1-3-11 Hakataekiminami, Hakata-ku, Fukuoka-shi, Fukuoka 812-0016

Technical Marketing Center

Sea Fort Square 2F., 2-3-10 Higashi Shinagawa, Shinagawa-ku, Tokyo 140-0002

Kanda Application Room

Kinsan Building 8F., 4-1-21 Nihombashimuromachi, Chuo-ku, Tokyo 103-0022

(截至2025年04月01日)

Plants

Tsuchiura Plant

4041 Ami, Ami-machi, Inashiki-gun, Ibaraki 300-0398

Nikko Plant

1195-5 Uenohara, Aza, Todoroku, Nikko-shi, Tochigi 321-2404

Fuji Plant

93 Nakagawara, Fuji-shi, Shizuoka 417-0036

Miyoshi Plant

10-3 Chikumazawahigashi, Miyoshi-machi, Iruma-gun, Saitama 354-0046

Sakai Plant

5-152 Kannabe-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-0984

Laboratories

Life Science Research Laboratories Tsuchiura

R&D Group (Seasoning Division, Bakery Specialties Division)

4041 Ami, Ami-machi, Inashiki-gun, Ibaraki 300-0398 (Located inside Tsuchiura Plant)

Life Science Research Laboratories Saiki

1-6 Higashihama, Saiki-shi, Oita 876-8580 (Located inside KOHJIN Life Sciences Co., Ltd.)

Sweeteners Division, Research and Development Group

2-159 Shimada-cho, Fuji-shi, Shizuoka 417-0033

Food Materials Division, Food Materials Development Center

10-3 Chikumazawahigashi, Miyoshi-machi, Iruma-gun, Saitama 354-0046 (Located inside Miyoshi Plant)

Cosmetics Division, Innovation Laboratory

THINK Bldg.C N404,405 , 1-12 Minamiwataridacho, Kawasaki-ku, Kawasaki-shi, Kanagawa 210-0855

Distribution Centers

Tennozu Center

Sphere Tower Tennozu 16F., 2-2-8 Higashi-shinagawa, Shinagawa-ku, Tokyo, 140-0002

Fuji Center

2-62 Shimada-cho, Fuji-shi, Shizuoka 417-0033

Miyoshi Center

10-3 Chikumazawahigashi, Miyoshi-machi, Iruma-gun, Saitama 354-0046 (Located inside Miyoshi Plant)

Subsidiaries

KOHJIN Life Sciences Co., Ltd.

Tokyo Takarazuka Building 14F., 1-1-3 Yurakucho, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0006

Houkoku Kogyo Co., Ltd.

1-6 Higashihama, Saiki-shi, Oita 876-8580

MCLS (China) Inc.

Head Office : Jiangyin, Wuxi, Jiangsu, China
Branch Office : Shanghai, China

MCLS Asia Co., Ltd.

Head Office & Plant : Rayong, Thailand
Branch Office : Bangkok, Thailand

PT. Fermentech Indonesia

Head Office : Jakarta, Indonesia
Plant : Lampung, Indonesia

PT. Centram

Head Office & Plant : Pasuruan, East Java, Indonesia
Office : Surabaya, East Java, Indonesia

MCLS Europe B.V.

Head Office : Amstelveen, Netherlands

(截至2025年04月01日)

