

ミヨシ油脂株式会社

●本社

食品本部・油化本部 他
〒130-0012 東京都墨田区太平4-1-3
オリナタワー13階
TEL 03-3603-1111 (代表)
FAX 03-5680-7075
<https://www.miyoshi-yushi.co.jp/>

食品本部(直通) TEL 03-3603-7023
油化本部(直通) TEL 03-3603-7750

●神戸工場

〒653-0032
兵庫県神戸市長田区苅藻通7-1-48
TEL 078-671-5531
FAX 078-685-2066

●名古屋工場

〒482-8511
愛知県岩倉市野寄町西出1-1
TEL 0587-37-5111
FAX 0587-65-1040

●千葉工場

〒261-0002
千葉県千葉市美浜区新港2-5
TEL 043-247-3440
FAX 043-248-2913

●技術研究センター

〒124-0006
東京都葛飾区堀切4-36-5

●大阪支店

〒537-0025 大阪府大阪市東成区中道1-2-7
TEL 06-6972-8774 FAX 06-6978-2028

●名古屋支店

〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦2-2-24
いちご丸の内サウスビル7階
TEL 052-221-8120 FAX 052-221-8140

●福岡支店

〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神4-3-30
天神ビル新館2階
TEL 092-741-0331 FAX 092-724-1093

●札幌営業所

〒060-0032 北海道札幌市中央区北二条東1-2-10
HF北二条ビルディング3階
TEL 011-242-4445 FAX 011-207-7543

●阿見倉庫

〒300-1161 茨城県稲敷郡阿見町よしわら1-19-19
TEL 029-896-9876 FAX 029-879-7735

[グループ会社]

ミヨシ商事株式会社
ミヨシ物流株式会社
ミヨシ共栄株式会社
セキセイT&C株式会社
日本タンクターミナル株式会社
AAK・ミヨシジャパン株式会社
MIYOSHI OIL & FAT MALAYSIA SDN.BHD.

暮らしの未来をつくる。



油脂の力を、事業に積極的に活かしていきたい。

ミヨシ油脂は創業以来、「人と人とのつながり」を大切にし、「良きものづくり」を通じて健やかな社会の発展に貢献してきました。今後とも経営理念である「人によし、社会によし、未来によし。」を胸に刻み、すべての人から信頼される企業であり続けることを目指していきます。

ミヨシ油脂の事業の中核をなすのは、「油脂」の力を活かしたものづくりです。「油脂」は地球上に古くからある原料の一つであるにも関わらず、その活用についてはまだまだ未知の部分を残しています。今後、地球の総人口が増え、新興国の暮らしが豊かになるにつれ、食糧危機や環境問題の深刻化が予想されています。

このため私たちは2030年に向けた経営構想をもとに、食品・油化のそれぞれの事業分野で「油脂」のポテンシャルを最大限に引き出し、未来の問題に対処するソリューションを提供してまいります。

そしてもちろん、持続可能な社会に貢献するためには、企業のサステイナブルな経営が必要です。そのために法令遵守を徹底し、コンプライアンス体制をさらに充実させるとともに、多様な人材を登用し、全社を挙げてダイバーシティの推進に取り組んでまいります。

私たちはこれからも「油脂」の力を最大限に活用し、健全な社会の発展に寄与していきたいと考えています。



代表取締役社長兼CEO

三木 逸郎

ミヨシ油脂 経営理念

人によし、社会によし、未来によし。

油脂の力を活かした“ものづくり”を通して、すべての人から信頼される企業であり続けることを目指します。

人によし

私たちは一人ひとりの生活者、お取引先、社員、株主、その他事業に関わるすべての人を尊重し、また、人と人の繋がりを大切にします。

社会によし

私たちは常に誠実に事業を行うことを旨とし、ものづくりを通して社会に貢献し、信頼され、必要とされる存在であり続けます。

未来によし

私たちは不断の創意工夫を重ね、新しい価値のあるものを生みだし、健やかで豊かな未来の創造に貢献します。

ミヨシ油脂だからできること。

油脂加工製品をつくる会社は私たちのほかにもあります。その中で、「ミヨシ油脂には何ができるのだろう」ということを常に問い続けています。そのひとつが、お客様とのつながりを大切にすること。お客様のニーズにきめ細かくお応えし、また、ミヨシ油脂ならではの製品を提案することで、独自の価値を市場につくりあげ、豊かな暮らしの創造に貢献しています。



原料



世界中から安定的に調達

ミヨシ油脂は関東、中京、関西に広く工場を有しています。たとえば千葉工場は、関係会社の日本タンクターミナルに隣接。日本随一のこのタンクターミナルには、世界中から運ばれたパームなどの油脂原料が貯蔵され、パイプラインで工場に直送しています。この他、菜種、大豆、ヤシなどの植物由来をはじめ、牛脂、豚脂などの動物由来も含め、良質な油脂原料を安定的に調達しています。



技術



良きものづくりの力

ミヨシ油脂はお客様のニーズに全力でお応えすることで技術力を高めてきました。製品の特性を最大限に活かすための「技術開発」。5年後、10年後の先を見すえ、油脂や油化製品の可能性を拓く「研究開発」。さらに、独自のシーズの蓄積とニーズの掘り起こしや、産学共同の研究の取り組みなど。お客様とのつながりを大切にした“良きものづくり”で、市場価値の高い製品を開発しています。



生産



安全・安心・品質の向上

千葉・名古屋・神戸の3工場による万全の生産体制で、製造した製品を全国へ供給しています。安心で安全な食品の製造・流通を確保するための「AIBフードセーフティ」、品質マネジメントの継続的な改善を実現する「ISO9001」、世界的な規格で食品安全対策に取り組むマネジメントシステム「FSSC22000」など、国際的な認証を取得。さらに独自の改善活動「アドバンス」を通して、安全・安心・品質の向上に努めています。



営業



信頼関係を軸に

ミヨシ油脂は、お客様が製造・販売される商品の原料をつくるメーカーです。商品に付加価値を加えるためには何が必要か。お客様のご要望に応じるとともに、提案型の営業を展開。全国各地での展示会や講習会などを通じて、お客様とコミュニケーションを深めつつ情報交換を行い、互いの信頼関係を軸に、双方の価値を高める取り組みを行っています。

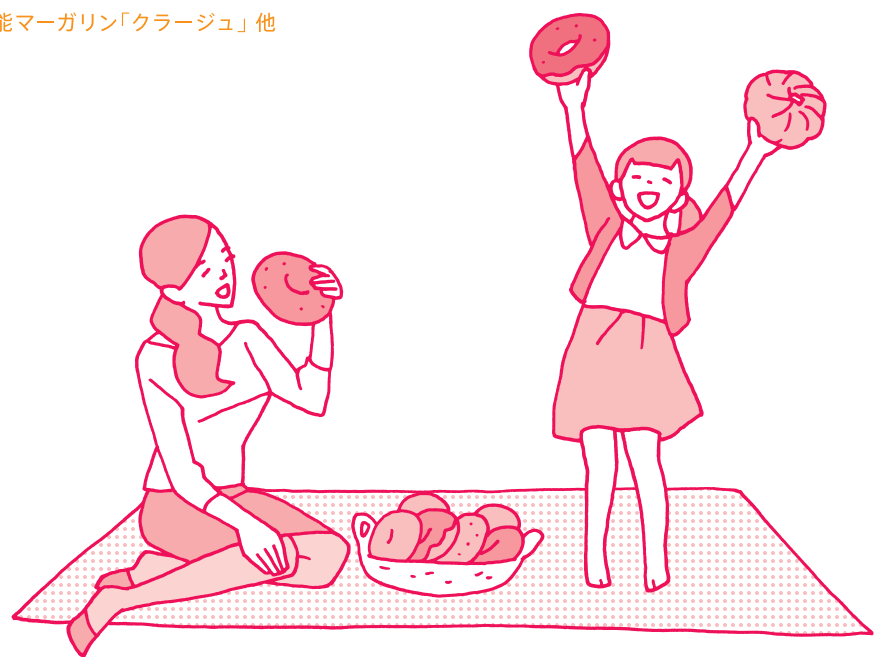
食品事業



マーガリン類

バターや乳脂肪を配合し、濃厚な風味にこだわった練込み用のマーガリンや、伸展性にすぐれ、バター風味がしっかりと焼き残る折込み用のマーガリン。さらに、独自の配合技術でパンのソフトさや歯切れを向上させる機能性マーガリンなど。食パン、菓子パン、デニッシュ、クッキー、パイまで、食感や風味をアップさせる業務用マーガリン類をお届けしています。

- ハイコンパウンド素材「パンテオンセレクトバターリッチ」他
- ソフト化機能マーガリン「クラージュ」他



ショートニング

ショートニングは水分や乳成分を一切含まない、ほぼ100%油脂でできた油脂加工製品。パンや菓子の練り込んでソフトさやサクサクな食感を出したり、また、ドーナツのフライ油として油脂本来のおいしさやコクを出すことに使われるなど、さまざまな食品の付加価値向上に幅広く活用されています。

- 製菓製パン用ショートニング「パールインショートニング」他
- ドーナツ用フライ油「ドーナツメートDX」他



ホイップクリーム

洋菓子用油脂

生クリーム風味や、保形性にすぐれるミルク風味の加糖クリームなど、さまざまなタイプの業務用ホイップクリーム。さらに、スポンジケーキを安定的に作れる起泡性乳化脂、しっとりソフトでコクのある商品に仕上げる起泡性ショートニングなどを製造。ショートケーキ、パウンドケーキ、マドレーヌなどに幅広く使用されています。

- ホイップクリーム「Newホイップドールシリーズ」他
- 起泡性ショートニング「ケーキドール」他

「油脂の力」で暮らしをニッコリ。 それが私たちの仕事です。

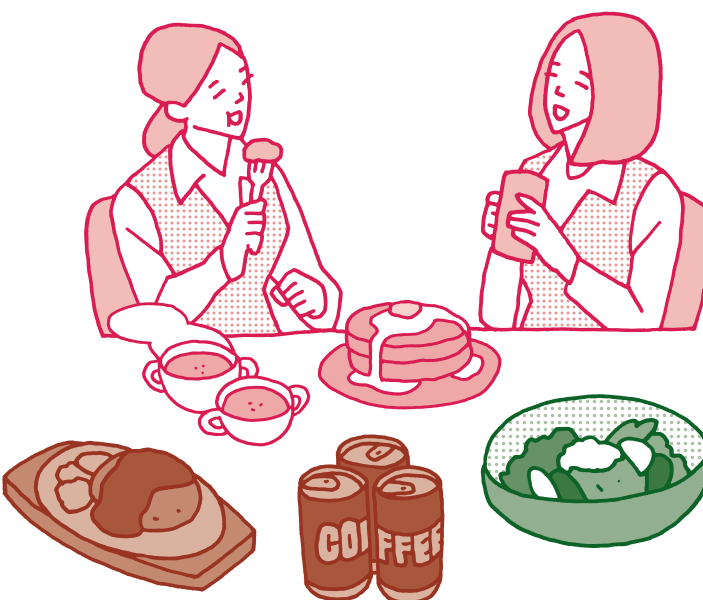
「あ、このパンおいしい」「このティッシュ、肌触りがいいね」など。
ミヨシ油脂がつくる製品は、世の中で販売されているさまざまな商品の中に入って、おいしさや使用感、機能性を高めることに役立っています。
一人ひとりの心に満足をひろげるものづくり。
私たちは高い技術に基づくすぐれた製品の提供を通して、暮らしのすみずみに幸せをお届けしたいと願っています。

また、新事業や商品開発に役立つ情報を発信する場
「ミヨシ未来プラットフォーム」を展開しています。
サイトから無料サンプル請求やお問い合わせを受け付けています。
<https://mmp.miyoshi-yushi.co.jp/>

粉末油脂

粉末油脂は、油脂を糖質やタンパク質で包んだ、水に溶けやすいパウダー状の油脂。約1ミクロンの細かい油滴が均一に分散することで、パン生地などのタンパク質やでんぷんに作用し、食感改良や老化防止に効果を発揮します。パンやケーキ、飲料やスープ、惣菜などに幅広く使用されています。

- 汎用粉末油脂「マジックファット200」他
- パン用粉末油脂「マジカルソフトDX」他

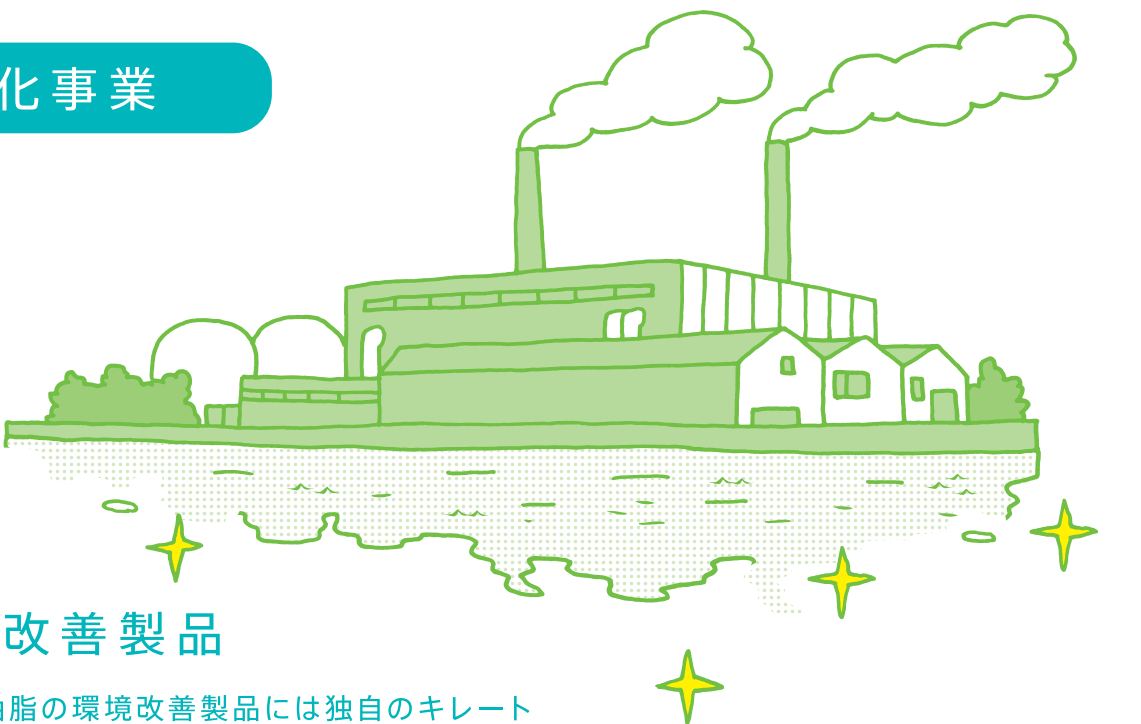


調理用油脂

トンカツやコロッケなどの揚げもの、ラーメンのスープやカレー、チャーハンなどに使われる調理用油脂を製造しています。コクとうまみ、サクサクの食感を出せることから、フライ油や炒め油として、さまざまな調理の現場で活躍しています。

- 純製ラード「ミヨシラード純製」他

油化事業



環境改善製品

ミヨシ油脂の環境改善製品には独自のキレート技術が用いられ、重金属などの有害物質を選択的に不溶化させることが可能です。工場、ごみ焼却場、研究所、病院などの有害物質の除去に活用され、海外でも多数の使用実績があります。

- 廃水用重金属捕集剤「エポフロック」他
- 飛灰用重金属固定剤「エポルバ」他

グリセリン

天然由来原料を使った質の高いグリセリンを製造しています。保水効果を活かして、湿布剤などの医薬品分野、ソフトカプセルなどの食品分野、さらに化粧品、工業分野まで、幅広い用途で活用されています。

- 「日本薬局方」「化粧品用」「食品添加物用」「工業用」他

工業用石けん

繊維用石けんの製造から歴史が始まったミヨシ油脂にとって、工業用石けんの製造は得意中の得意な分野といえます。衣料用洗浄剤、工業用洗浄剤、金属表面処理剤などがあり、さまざまなものをすぐれた洗浄力で洗い上げていきます。

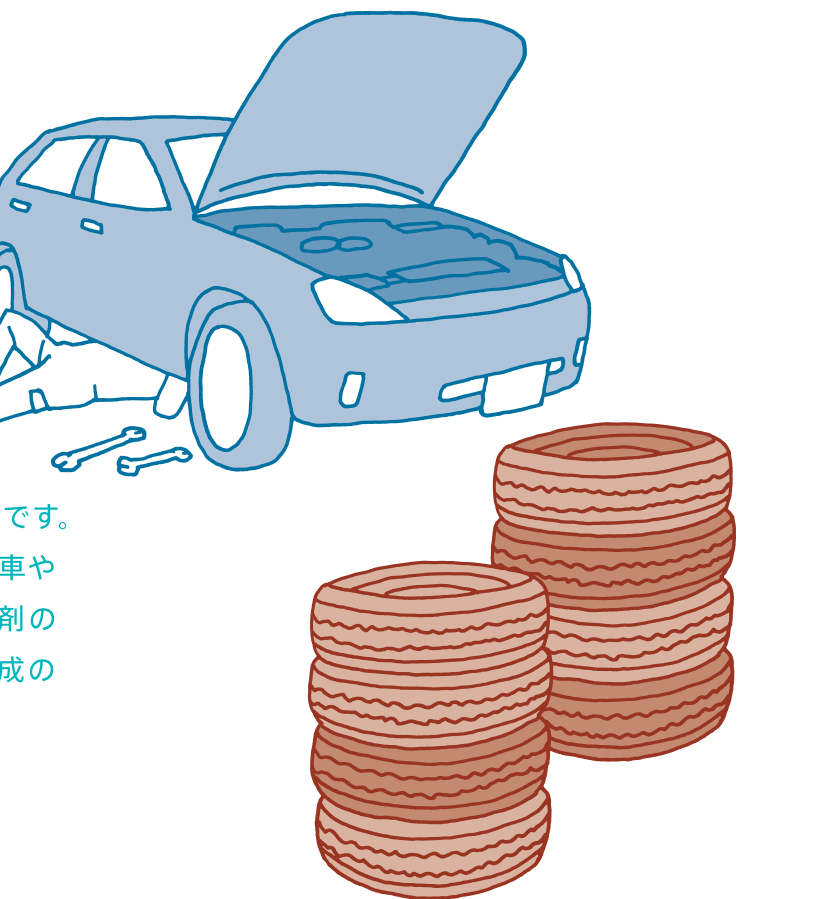
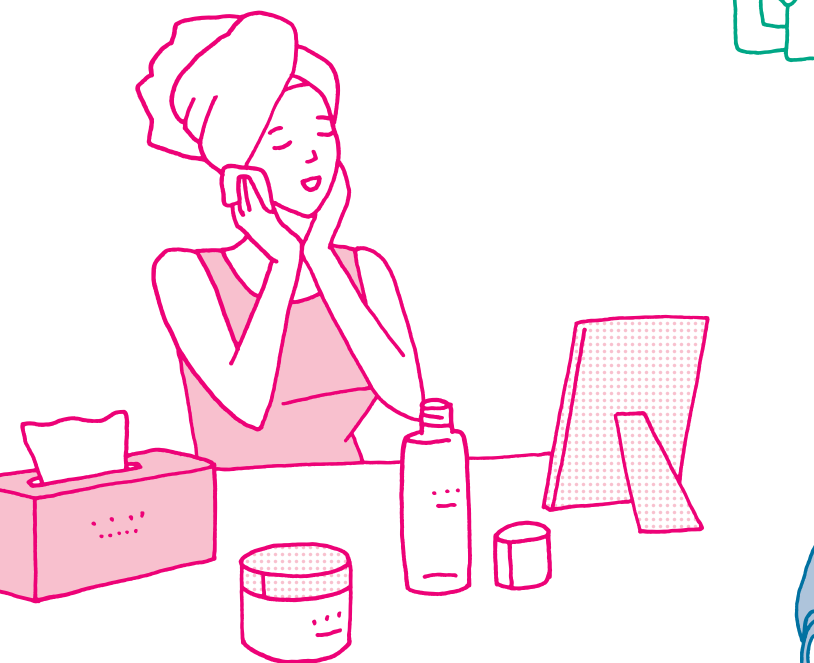
- 脂肪酸ナトリウム石鹸
「コナバルク」「タンカルパウダー」他



界面活性剤

ミヨシ油脂の界面活性剤技術は、衣料用石けんに始まり、繊維産業全般に向けたものづくりでノウハウを培ってきました。香粧品原料をはじめ、繊維油剤、製紙工程薬剤、機械潤滑油や土木建築薬剤、樹脂添加剤などに幅広く使われています。

- 香粧品原料
「アンホレックス」「Mファインオイル」他
- 製紙工程薬剤
「トリミン」「ペレミン」他



脂肪酸

油脂を分解してつくる脂肪酸の用途はさまざまです。タイヤやクレヨン、固形燃料の原料として、自動車や建築物に使う塗料の原料として、石けん研磨剤の原料としてなど。多彩な産業ニーズに即した組成の製品を幅広く取り揃えています。

- 動植物ステアリン酸「TST」他
- 動植物オレイン酸「PM200」他