



日本澱粉工業 株式会社

会社概要 2012年10月現在

設立 昭和13年5月
資本金 1億2,500万円
従業員数 343人
代表者 本坊 治國
所在地 〒891-0196
 鹿児島県鹿児島市
 南栄三丁目20番地

事業概要 甘藷澱粉、コーンスターチの製造・加工販売
主要製品 コーンスターチ・異性化液糖ぶどう糖
 水飴・漬物・春雨
連絡先 TEL.099-269-1011
 FAX.099-284-5225
<http://www.sunus.co.jp>
info@sunus.co.jp

私たちの
得意なこと! できること!

糖や澱粉の新製品開発

使用素材

澱粉・食用海藻

具体的につくれるもの

- ・機能性糖質「アンヒドロース」
- ・機能性甘藷澱粉「みなづき」

それは
この技術があるから

世界に先駆けた工業生産技術

澱粉と海藻から造られる新しいタイプの水飴製品「アンヒドロース」、サツマイモから造った国産澱粉「みなづき」は、独自の工業生産技術で世界に先駆けて商品化しました。



機能性糖質アンヒドロース

私たちは
こんな技術を持っています

当社澱粉や糖を、飲料、菓子、パンなどの各種食品メーカーに販売。西日本で唯一の会社として、安定供給、最良の品質、適正コストと食の安全・安心を追求しています。また、基礎研究に基づいた新製品開発のため、大学、公的機関、企業との共同研究を積極的に推進。平成22年には日本応用糖質科学会技術開発賞を受賞しました。



私たちが
これから展開を目指すこと

装置産業の食品メーカーとしていち早くTPM活動に取り組み、現在では年間8000件を超える改善が提案されるなど、社内啓蒙活動も浸透しています。また、技能研修施設「白眉実践塾」を社内外に開放して人材育成に努めるほか、地域清掃などのボランティアやチャリティー活動に参画。社会貢献活動に力を注ぎ、社会に高く評価される会社を目指しています。



工業技術センターから こんな技術支援を受けました

- ☑技術相談・指導
- ☑依頼試験・分析
- ☑設備使用
- ☑共同研究等

機能性甘藷澱粉の開発において製造技術の開発や開発品の物性評価を共同で行い、新製品が開発できました。また、分析機器を活用し、従来製品の品質向上にもつながっています。



機能性甘藷澱粉
みなづき

技術屋の 熱い想い

専務取締役
石田修さん



鹿児島の 地の利を 生かして世界へ

今後は日本だけでなくアジアや世界にも通じる企業への発展を目指しています。また、鹿児島の特産品である甘藷澱粉を世界へ供給できる素材へと育成し、実現したい。