



人を想う 食を支える

**三栄源エフ・エフ・アイ**

www.saneigenffi.co.jp

発行:2019年7月

**本社・本社工場**

〒561-8588 大阪府豊中市三和町1-1-11  
Tel.(06)6333-0521 Fax.(06)6333-1219

**東京支社**

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町4-6-4  
Tel.(03)3241-2241 Fax.(03)3241-7406

**滋賀工場**

〒529-1608 滋賀県蒲生郡日野町大字大谷字東山341-8  
Tel.(0748)53-1551 Fax.(0748)53-1665

**岡山工場**

〒719-3101 岡山県真庭市赤野570-1  
Tel.(0867)52-3590 Fax.(0867)52-3285

**仙台営業所**

〒980-0021 仙台市青葉区中央4-10-3 仙台キャピタルタワー17階  
Tel.(022)214-2241 Fax.(022)214-2261

**名古屋営業所**

〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-27-2 日本生命笹島ビル15階  
Tel.(052)588-7071 Fax.(052)583-5005

**広島営業所**

〒730-0031 広島市中区紙屋町1-2-27 広島日興ビル6階  
Tel.(082)241-0521 Fax.(082)249-4431

**福岡営業所**

〒812-0016 福岡市博多区博多駅南1-8-29  
Tel.(092)411-9137 Fax.(092)472-1269

**海外拠点**

ニューヨーク ロンドン シンガポール リマ



**CSR報告書**

Corporate Social Responsibility Report

**2019**

■ 本報告書の環境配慮について

用紙は、世界の森林資源の責任ある利用を保証する森林認証紙を使用し、インクはVOC(揮発性有機化合物)の発生を低減する植物油インクを使用、有害廃液を排出しない水なし印刷方式を採用しています。

1BTYMDK

# 人を想う 食を支える

いつもの食卓、学食やお弁当、ひとときのティータイムでさえも。

食べる時間を、もっと、幸せな時間にできないか。

おいしい食べ物を口にしたときの心満たされる気持ち、ふとこぼれる笑顔や自然とはずむ会話。

そんな食の幸せを、寄り添うようにお手伝いしたい。技術はもちろん、感性までも研ぎ、食品を豊かに。

そして、安全を追求することで、本当に安心といえる、食の新たな価値の創造に努め続けること。

そう、味や香りをはじめ、色彩や食感、機能性や保存性の向上に至るまで。

からだやおいしさに結びつく食品添加物により、食品の可能性を広げていくことが、私たちの使命です。

ひとに、社会に、ひいては未来に、健やかなくらしと食の喜びを届けていく。

食にできることを、そっと、今日も一つひとつ。

## 企業理念

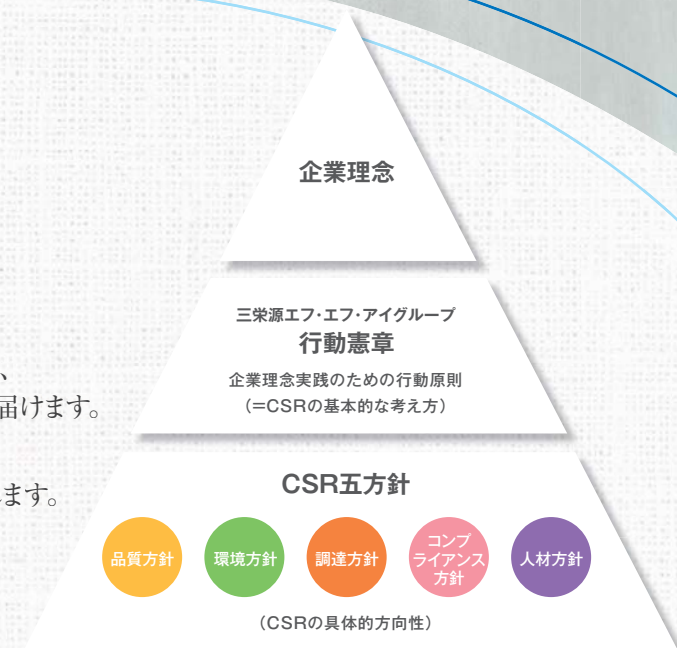
- 私たちは、安全・安心な食品添加物を通じて、すべてのひとに健やかなくらしと食の喜びを届けます。
- 私たちは、長年培った伝統を礎に、技術と感性を研ぎ、食の新たな価値を創造します。
- 私たちは、自然と家族に感謝し、誠実な事業活動を通して社会から信頼される存在であり続けます。

## 三栄源エフ・エフ・アイグループ 行動憲章

### <基本原則>

- ・健やかなくらしと食の喜びをもたらす製品、技術およびサービスを提供します。
- ・法令を遵守し、社会規範を尊重して公正に事業を行います。
- ・製品に関する正しい情報を適切に開示します。
- ・知的財産権を尊重し、保持する情報を適正に管理します。
- ・働きやすい職場環境を確保し、高い目標に挑戦する風土を醸成します。
- ・すべての人の人格、個性、多様性を尊重します。
- ・資源の保護および自然環境保全に努めます。
- ・地域社会との共生に努めます。

※この憲章は、上に示す「基本原則」と、社員の具体的な行動の規準となる「行動指針」で構成されます。



## 編集方針

私たち三栄源エフ・エフ・アイは、社員一人ひとりが企業理念を「自分ごと」として捉え、実践していくことが、「食」という事業領域を通じて関わるステークホルダーの皆さまへのCSR(企業の社会的責任)であると考えています。

CSR報告書2019では、企業理念に基づくCSRの考え方や、それを実践する具体的な企業活動について報告します。ステークホルダーの皆さまにご理解いただけるよう、Ⅰ事業を通じての取組み Ⅱ事業推進にあたっての取組み Ⅲ地域社会との共生 これら3つの企業活動について、具体的な取組みを交え、構成しています。

本報告書を通じ、2018年度の活動実績を振り返ることで、未来社会にむけた明日の企業活動につなげていきたいと考えます。

## 目次

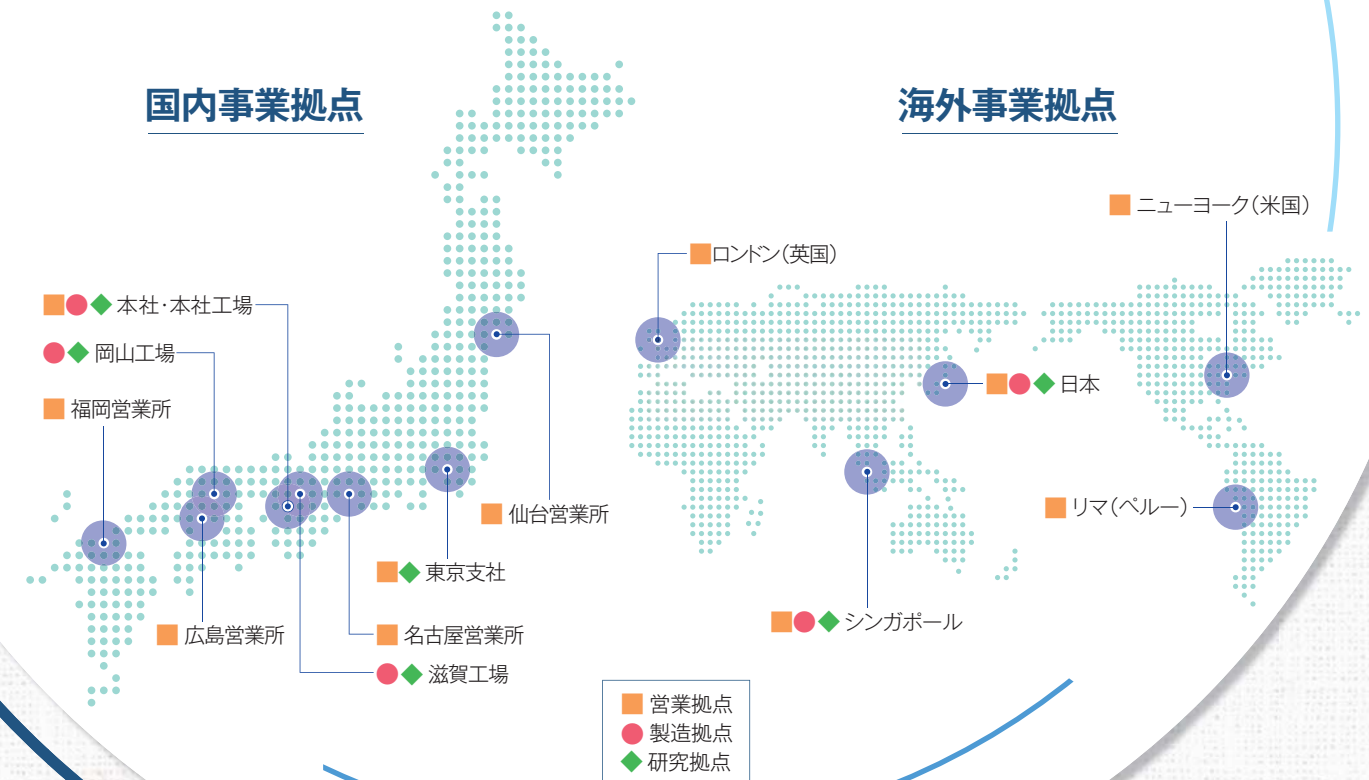
01 コーポレートメッセージ	13 企業活動Ⅰ 事業を通じての取組み
02 企業理念・行動憲章	13 ライフスタイルの多様化に伴う「食生活の変化」への取組み
03 編集方針・目次	15 食品ロス対策にむけた取組み
04 会社概要	17 超高齢社会における「食」分野での取組み
05 トップメッセージ	19 健康志向に応える取組み
07 社会に提供する価値	21 企業活動Ⅱ 事業推進にあたっての取組み
09 価値創造のプロセス	21 品質
11 2018年度の取組み	22 環境
	23 人材
	24 調達・コンプライアンス
	25 企業活動Ⅲ 地域社会との共生
	25 食品添加物に関する情報発信と研究支援
	26 職場体験・セミナーの開催
	27 コーポレートガバナンス CSRマネジメント
	28 品質保証
	29 事業沿革

## 会社概要

本社所在地	〒561-8588 大阪府豊中市三和町1丁目1番11号
創業	1911(明治44)年
設立	1938(昭和13)年
代表者	代表取締役会長兼社長 清水 孝重
資本金	18億円
社員数	1,020名
売上高	788億円(2019年3月期)
事業内容	食品・食品添加物・食品原料・工業製品の製造および販売

## 国内事業拠点

## 海外事業拠点



# すべての人に健やかに暮らしと食の喜びを届けることで、 持続可能な社会の実現に貢献します。

創業以来変わらぬ使命を忘れることなく、  
企業理念を具現化することで、社会的責任を果たします。

1911年、「吉徳国民の保健の確保を期す」という思いを胸に、  
当社の前身である清水源商店の創業者清水源吉は、安全  
な食品添加物を通じて人々に健やかに暮らしと食の喜びを提  
供することを使命に、会社を興しました。

私たち三栄源エフ・エフ・アイは、現在もこの使命を忘れること  
なく、食の新たな価値を創造し、すべてのステークホルダー

との信頼を構築することで持続可能な社会の実現に貢献  
することを企業理念としています。長年培ってきたノウハウと  
最新の技術・情報および広範なネットワークを最大限に活  
用し、企業理念を具現化することで社会的責任を果たして  
いきます。これが創業100年を超えても変わらぬ経営の根  
幹です。

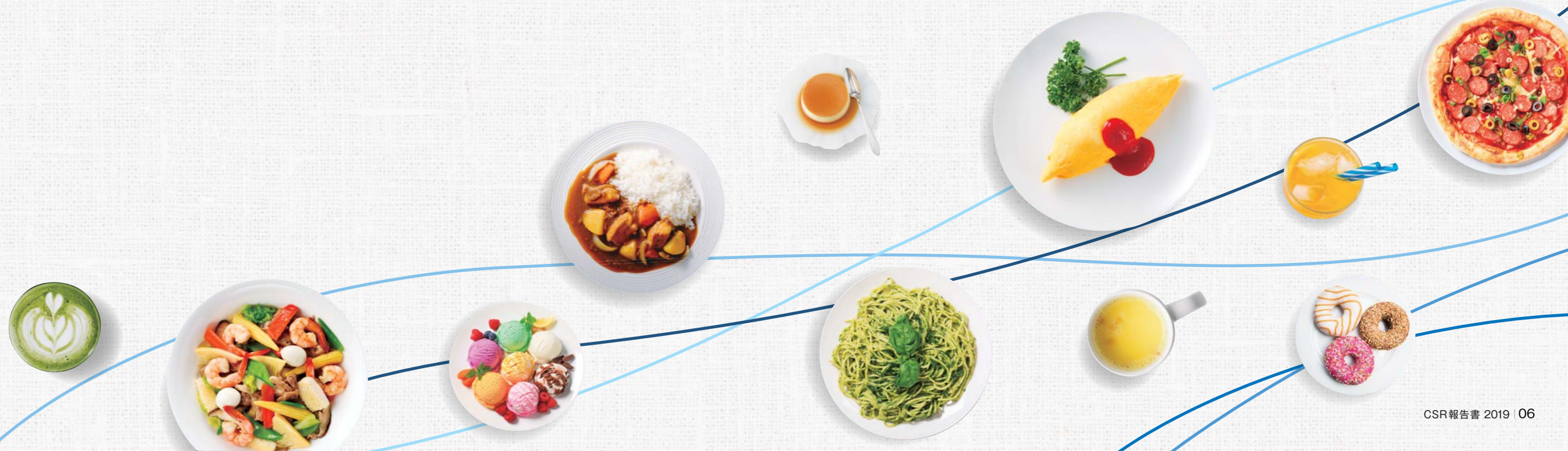
国連グローバル・コンパクトを支持し、  
SDGsを指標として採り入れ、持続可能な未来社会に貢献します。

2017年4月、当社は人権、労働、環境、腐敗防止の4分野  
に関する10原則を定めた国連グローバル・コンパクトに署名  
しました。企業理念に基づき、「三栄源エフ・エフ・アイグループ  
行動憲章」を定め、世界共通の理念を尊重し、SDGsを指標  
として採り入れ、企業活動を展開しています。昨今、ライフス  
タイルの多様化に伴う食生活の変化や食品ロス対策、超高齢

社会への対応など食にまつわる社会ニーズや課題は増加し  
ており、私たちの社会的責任の範囲は拡大し続けています。  
これらの課題に真摯に向きあい、食品添加物を総合的に扱う  
三栄源エフ・エフ・アイならではのトータルソリューションを  
提供することで、食の新たな価値創造に挑戦し、持続可能な  
未来社会に貢献して参ります。

2019年7月

代表取締役会長兼社長 清水 孝重



# 食の5つの要素を駆使し、 すべての人に健やかなくらしと 食の喜びをお届けします。

健康な人はもちろん、食事に制限がある人などすべての人に、健やかなくらしと食の喜びを提供することが私たちの使命です。「食感」「香り」「色」「味」「機能・健康」5つの要素を駆使し、食のトータルソリューションを実現。多様化するライフスタイルに合わせ、食の新たな価値を創造することで皆さまの笑顔に貢献しています。



## 味 taste

塩分が気になる人へ、  
減塩でも  
豊かな味わいを

調味料や香辛料抽出物、  
甘味料を組み合わせることで、  
塩味感を向上させ、  
おいしい減塩食を可能にします。



## 食感 texture

介護が必要な人の  
ために、食べやすく、  
おいしい介護食を

ゲル化剤や増粘剤を  
活用することで、おいしさや  
飲み込みやすさを付与します。



## 色 color

食欲が増進する  
色彩豊かな  
食品を

熱や光による劣化が少なく、  
従来よりも明るい色味  
を付与することで、  
見た目のおいしさを実現します。

## 機能 function

忙しい人のために、  
おいしさを保ち、  
安全な弁当を

食品の保存技術を開発・提供する  
ことで、食品を食卓まで安全に  
届けるお手伝いをしています。



## 健康 health

いつまでも健康で  
ありたいという願いを  
叶える効果的な素材を

機能性素材の製剤化を進め、  
人々の健康増進に  
貢献しています。



## 香り flavor

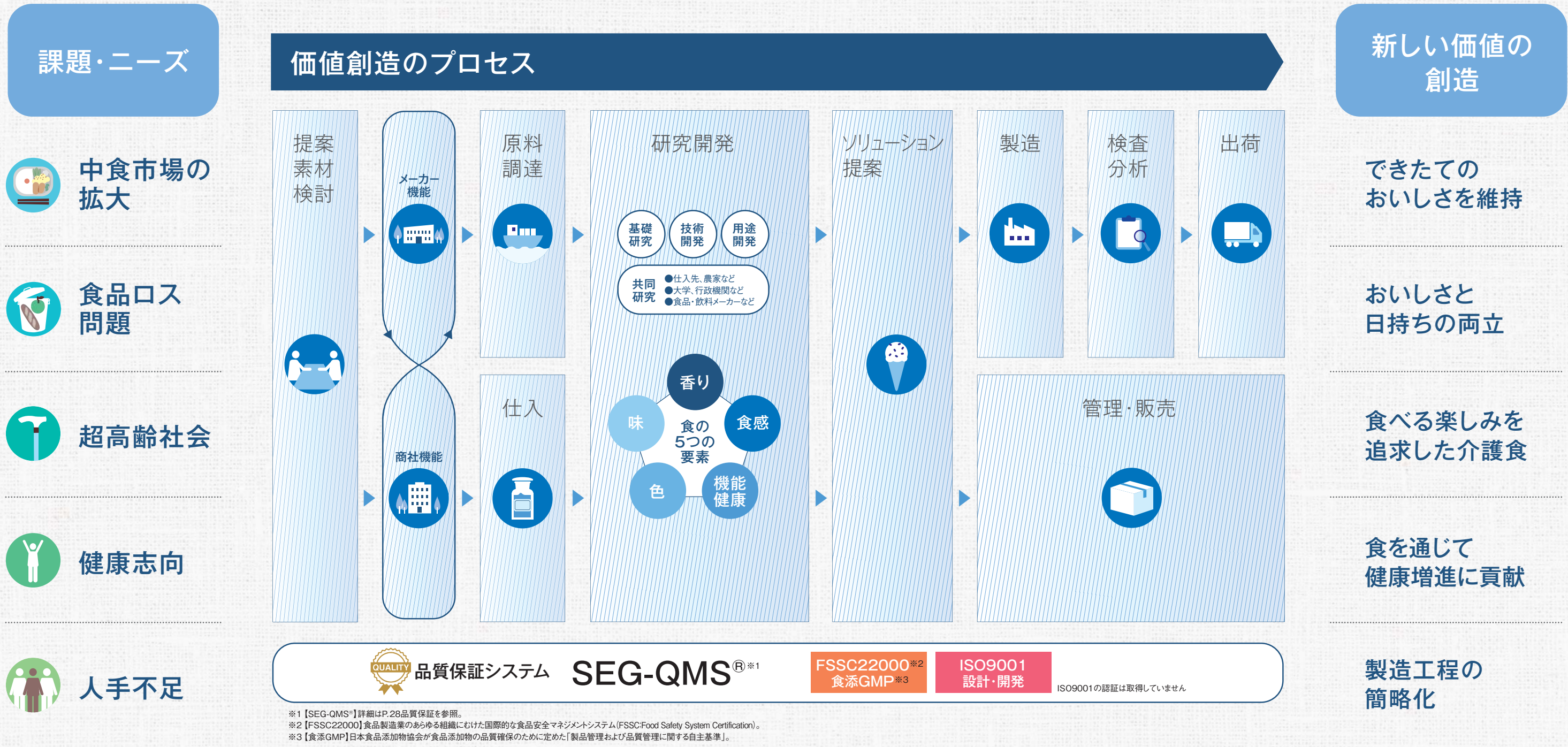
シーンに合わせて、  
本格的な風味や  
味わいを  
楽しめる香料を

ノンアルコールでも本格的なビールの  
風味が味わえる香料を開発。  
本物志向のニーズに応えています。



# 社会の課題やニーズと向きあい、長年培ってきた伝統を礎に、技術と感性で食の新たな価値を創造します。

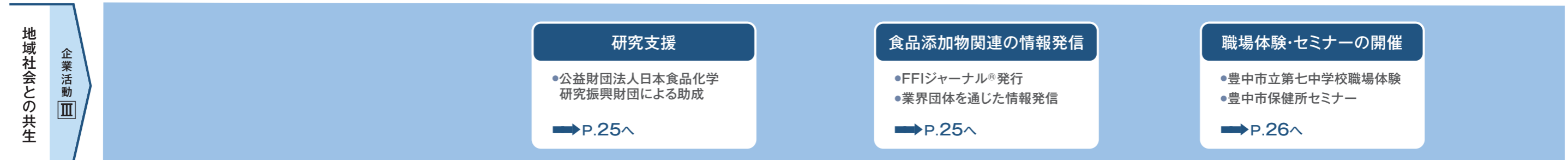
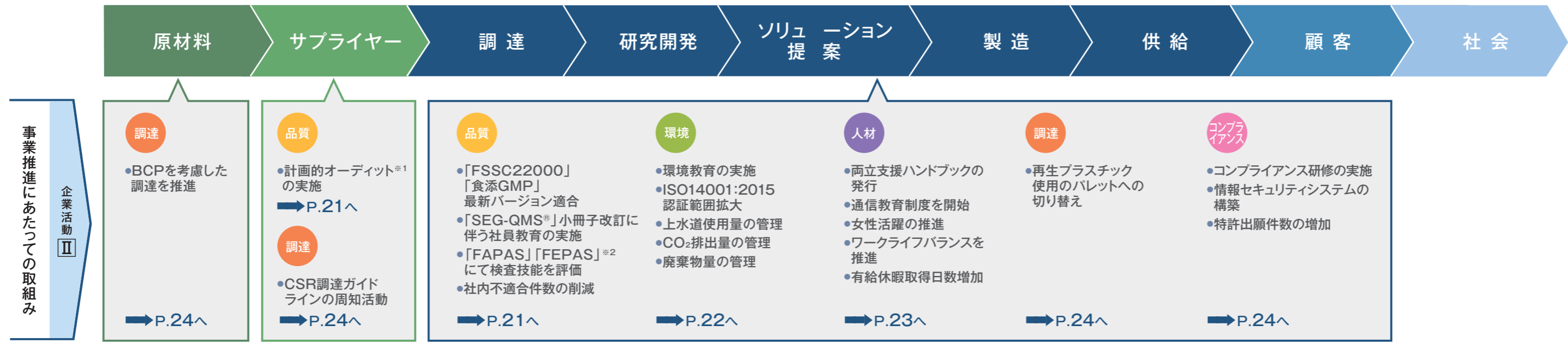
私たちは社会のニーズを探り、食に関する課題解決に貢献してきました。  
提案素材の検討から原料調達、研究開発、ソリューション提案、製造、検査分析、出荷までを一貫して対応できる安全・安心の体制を完備。これらメーカー機能はもちろん、商社機能もあわせ持ち、20,000アイテム以上の取り扱い実績があります。  
長年培ってきたノウハウと、技術と感性を活かし、これからも社会の課題やニーズと向きあい、食の新たな価値を創造していきます。



# 誠実な企業活動を通じて、 社会から信頼される存在であり続けます。

私たちは、社会的な意義・役割・価値を意識し、企業活動に取組みます。  
SDGsを指標として採り入れ、事業を通じて持続可能な社会の実現に貢献するとともに、CSR五方針に基づき事業を推進することで、社会的責任を果たします。また、三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章では「地域社会との共生」を掲げ、近隣住民との良好な関係の中で、ともに発展することを目指しています。  
2018年度の具体的な取組みについて、サプライチェーンに沿って報告します。

**SDGs (Sustainable Development Goals) とは**  
2015年9月、国連サミットにて「持続可能な開発のための2030アジェンダ」が採択されました。このアジェンダに記載された、2016年から2030年までの国際的な目標が「持続可能な開発目標 (SDGs)」です。ここで掲げられた17の目標を実現することで、未来にむけて、世界全体が持続的に発展する経済・社会をつくることを目指しています。当社は、「国連グローバル・コンパクト (UNGC)」の署名企業として、持続可能な社会を実現するために、企業活動を通じてSDGsの達成に貢献して参ります。

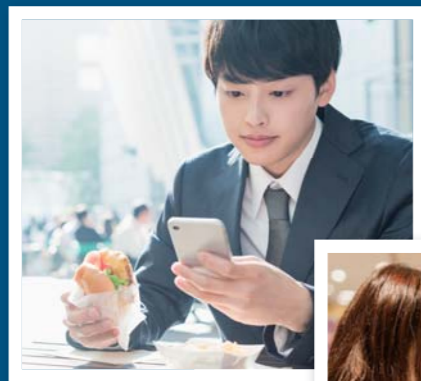
健やかなくらしと食の喜びを届けます。

※1 【オーディット】取引先と取り決めた品質基準に適合しているかを客観的に評価、検証すること。  
※2 【FAPAS, FEPAS】FAPAS (Food Analysis Performance Assessment Scheme), FEPAS (Food Examination Performance Assessment Scheme) は同一試料における分析結果の試験所間比較と客観的な評価により、検査技術の信頼性を実証する方法。英国認定機関に認定された方法であり、これまでに世界99ヵ国3000以上、国内でも250以上の試験所が参加。



# ライフスタイルの多様化に伴う「食生活の変化」への取組み

単身者や共働き世帯の増加など、ライフスタイルの多様化に伴い、惣菜や弁当などの中食やメニュー専用調味料などの需要が増加。家事の負担軽減や時短などのニーズに当社独自の技術が活用されています。



中食(惣菜)市場規模

10兆  
2,518億円

出典:「2019年版惣菜白書」  
(一般社団法人日本惣菜協会)

## 独自の技術で見た目のおいしさも実現

料理にかかる時間や手間をなるべく減らしたいというニーズに応え、惣菜や弁当などの中食市場が拡大しています。当社では、日持向上剤や酸化防止剤で中食業界に安全・安心を提供するだけでなく、幅広い食品に使用可能な着色料を開発し、見た目のおいしさも実現します。

## 本格的な料理を手軽においしく、多様化する食のニーズに対応

近年、具材を混ぜたり、炒めたりするだけで手軽に料理ができる「メニュー専用調味料」の需要が増加しています。中でも人気が高まっているのが、本格的な味を手軽に楽しめる商品。当社では、求められている本格的な風味を再現する香味油や香料、食品を彩る着色料などで本物志向のニーズに対応しています。

## TOPICS

### 見た目のおいしさを付与する「パプリカベース」

おいしさを引き立てる色は、生活者の購買意欲を左右します。当社では、本来、脂溶性であるパプリカ色素を食品や飲料に幅広く使用できるよう、独自の乳化技術を用いて、水分散性と分散状態を維持する安定性を高めました。これにより、着色時に色ムラが発生せず、容器に付着しにくい特性を付与することができました。また独自のパプリカ脱臭技術により、原料由来の香りが生じないので、食品本来の味を損なわずに着色できます。



### できたての風味を長時間キープする香味油「クッキングオイル」

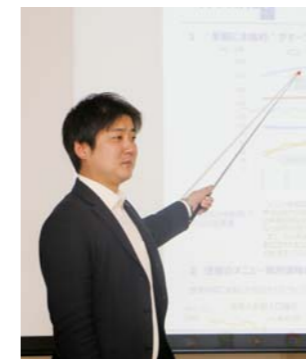
鉄鍋で調理したチャーハンやケチャップを炒めたときに感じる香ばしい香り。食欲をそそるこの香りも時間が経つと消えてしまいます。このできたての風味を長時間維持するために、当社の技術で香味油「クッキングオイル」を開発。これにより大火力で炒めたような香ばしさを再現し、長時間維持することが可能になりました。惣菜や弁当などでも、できたての風味を楽しんでいただけます。



## VOICE

### 「忙しい人にも、できたてのおいしさを届けたいです」

共働きや単身世帯が増加し、帰宅後に家事を行うわずらわしさを解消したいというニーズが高まっています。そのため、惣菜などの中食や冷凍食品、メニュー専用調味料のような時短をコンセプトとした加工食品の需要が伸びています。当社ではこのニーズに、できたてのようなおいしさを付与する香料、調味料、おいしい食感や見映えを作り出す増粘剤、また安全・安心を提供する日持向上剤などで貢献。おいしさだけでなくさまざまな側面から食品開発をサポートしています。今後、時短簡便ニーズはますます増加、多様化すると思われますが、時代の潮流や市場の動きを的確に捉え、求められるおいしさを具現化していきたいと思っています。



マーケティング課 営業企画担当

### 「開発した製品が使用された食品を、店舗で見つけるとうれしいです」

加工食品は、塩分が含まれた状態で高温殺菌処理することが多く、使用できる着色料が限定されます。パプリカ由来の着色料製剤パプリカベースは、お客様に幅広い食品で使用いただけることを目指し、殺菌などの製造工程や保証期限内に生じる変色を軽減し、最終商品の見た目のおいしさを維持できるよう、調整を行っています。製品化するにあたり、製造ラインで使用しやすくするために粘度を低くしたり、タンクや容器に色が付着しにくくするなど工夫し、研究を重ねました。このパプリカは身近な野菜というイメージがあるため、親近感も与えることができるのではないかと思います。これからも、より多くの食品に活用していただけるよう研究開発に努めていきたいと思っています。



エマルション研究室 研究員





## 食品ロス対策にむけた 取組み

今、世界的にも対策が進められている食品ロス問題。  
SDGsでは2030年までに世界全体の1人あたりの  
食品廃棄量を半減させることを目標としています。当社では、  
食品をおいしく保存する技術で、この問題に取り組んでいます。



年間の食品ロス発生量  
約**643**万トン

出典：「食品廃棄物等の発生量  
(平成28年度推計)」(農林水産省)

### 安全・安心はもちろん 賞味期限が長く、おいしい食品を実現

農林水産省では、食品ロス削減のため、さまざまな  
施策を講じています。その一つとして、食品メーカーに  
賞味期限の延長を求めています。この取組みは食品  
ロス削減に有効ですが、それに伴う風味の劣化や微生物  
の増殖などの問題解決が必要です。当社では、菌  
の増殖を抑制した上で、風味への影響が少ない日持  
向上剤を開発し、廃棄量削減に寄与しています。

### 時間が経ってもおいしさを 保つ技術で食品ロス削減に貢献

食品廃棄の指標となる賞味期限や消費期限。政府  
は、食品ロスへの取組みの一つとして、期限が近い商  
品の購入を推奨していますが、アンケート結果などに  
よると、実施している生活者はまだまだ少ないよう  
です。当社では、保存期間が長くなってもおいしく、  
安全に食べていただけるよう、植物由来の酸化防止剤  
を製品化しています。

## TOPICS

### おいしさとの両立を実現した日持向上剤 「アートフレッシュ®」

惣菜や弁当など、製造から流通を経て生活者に届くまでの  
期間が長いと、腐敗や変敗のリスクは上昇します。そのリスク  
を抑制する日持向上剤は、特有の風味が食品の味に影響を  
与えたり、多量に使用しないと効果がでないものが一般的でした。  
しかし当社が開発した日持向上剤「アートフレッシュ®」は、少ない  
添加量で風味を損なわず高い静菌効果を発揮。保存性が高く  
おいしい食品の開発に貢献しています。



### 光による劣化から食品のおいしさを 守る酸化防止剤「サンメリン®」

スーパーやコンビニエンスストアなどでは、たくさんの食品が陳列  
されています。蛍光灯やLEDの光が当たることによって光酸化が起  
こり、香りや味の劣化が生じます。当社の酸化防止剤「サンメリン®」は、  
光による劣化から食品のおいしさを守ります。「サンメリン®」には、  
“酵素処理イソクエルシトリン”または“ヤマモモ抽出物”を主剤とし  
たものがあり、飲料やデザート、製菓などさまざまな食品への活用  
が可能です。



## VOICE

### 「食品添加物への理解が、 食品ロス対策につながります」

学生時代は自炊中心でしたが、入社後は家事の時間が限られ、  
野菜などの食材が使いきれないこともありました。以前は、加工  
食品に使用される添加物の目的を理解していなかったことも  
あり、敬遠していましたが、当社製品を使用した惣菜を購入し  
たところ、大変おいしく、利便性も高いため、食材の無駄も減り  
ました。私の所属する営業部では、惣菜を毎日生産する取引先  
から頻繁に受注があり、先方の生産スケジュールに合わせて  
日持向上剤などの食品添加物を納品しています。私が  
関わっている取引先が生産した商品を生活者に安心して  
おいしく食べていただくことが食品ロス対策の一つ  
になると考えています。



営業部 受発注担当

### 「食に携わることで、 社会に貢献できる喜びを感じています」

最近、新聞やテレビなどで食品ロス問題が話題となっています  
が当社の酸化防止剤「サンメリン®」は風味の劣化や色素の  
退色防止効果があり、その問題解決に貢献していると考えて  
います。日頃の製造では、排気設備を有した施設やエリア分け  
された工場でも、他ラインからのにおい移りがないように細心  
の注意を払っています。安定供給はもちろんのこと自分が受け  
持つ工程に責任を持ち、後工程に質の良いモノを渡すことを  
モットーに日々の業務に取り組んでいます。今後も、安全・安心な「サンメリン®」を  
提供し、少しでも社会課題  
の解決に貢献できるように  
万全を期した製造を行って  
いきます。

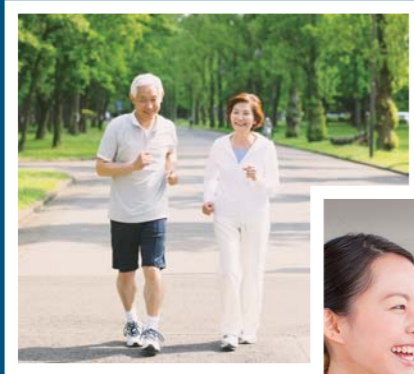


岡山工場 製造担当

# 超高齢社会における「食」分野での取組み

健康寿命と平均寿命には男性で約9年、女性では約12年も差があり※、介護へのニーズはますます増加しています。当社では、介護食に食べやすさとおいしさを付与し、高齢者のQOL向上にも貢献しています。

※出典「第11回健康日本21（第二次）推進専門委員会 資料1-1」（厚生労働省）



総人口に占める  
65歳以上人口の割合

28.1%

出典：「人口推計（2018年10月1日現在）」  
（総務省）

## 歳を重ねても、安心して食事を楽しめる介護食を提供

歳を重ねるとともに、食べ物を咀嚼し飲み込む力が衰えてきます。体に必要な食べ物を、誤って気管に飲み込んでしまい肺炎を引き起こすことがあります。この肺炎は、高齢者にとっては命に関わる危険性があります。当社では、誤嚥を防止するために液状食品に適度なとろみを付与することや、見た目のおいしさを保ちつつ、飲み込みやすい介護食を実現することに注力しています。

## 変化する介護食のニーズに応え、超高齢社会を支援

加齢に伴い、食事の量は低下することがありますが、少量でも必要な栄養が摂れるように濃厚流動食や高カロリーゼリーなどの介護食が開発されています。しかし、その多くは、栄養素がたくさん添加されているため食べづらいのが現状です。そこで当社は、そのような食品をマスキング技術により、おいしく食べやすくする取組みを行っています。



## TOPICS

### 飲み込みやすさと見た目のおいしさを両立する介護食用製剤「サンサポート®」

高齢になると、咀嚼して飲み込む機能が低下します。「サンサポート®」は、とろみをつけることで飲み込みやすさを実現する製品です。水やお茶などにも簡単にとろみを付与でき、本来の風味を邪魔しません。また、ペーストにした食品を再成形することができます。そのため、普通の食事と変わらない見た目、おいしく食べるのが可能となり、高齢者のQOL向上にも貢献しています。



### 特定の香りをマスキングしておいしさアップ「フレーバーコントローラー®」

例えば、DHAの生臭さなど機能性食品素材特有のにおいや、光や熱によって生じる果汁の劣化臭。このような食品に含まれる好ましくない香りを今までは、他の香りを重ねて目立たなくさせていましたが、同時に食品本来の香りにも影響を与えていました。分析技術により開発した「フレーバーコントローラー®」は、特定の香りを選択的にマスキングすることができるため、食品本来の香りを活かし、おいしさを維持できる製品です。



## VOICE

### 「要介護者だけでなく、介護する側のニーズへの対応も必要」

胃食道逆流を防止するために、半固形状の流動食が開発されましたが、粘度がついているため容器内に残ってしまい、しごいて胃ろうに入れる必要があり介護の負担になっていました。そこで、「サンサポート®」を提案し、従来品より粘度が低く、胃に入ると粘度が上昇する流動食が開発されました。これは、要介護者と施設側の両方にメリットがある商品だと思います。実際に介護施設を訪問し、要介護者が食事をする風景や職員の方が食事を提供している様子を見る機会があり、自分が携わっている食品の重要性を実感しました。介護食は要介護者の命に関わるので、お客様からの要望も厳しいですが、的確に対応できるよう心掛けています。これからも技術提案を継続し、お客様とともに課題解決に努めていきます。



営業部 介護食分野担当

### 「実体験で、サンサポート®が欠かせないものだと思います」

身近な家族に嚥下困難者がいたので、入社する前からとろみ調整食品の存在は知っていました。就職活動中にとろみ調整食品をはじめとした介護食に関わる食品原料を当社が製造、販売していることを知り、少しでも世の中の役に立つ仕事がしたいと思ったことが、入社を決めるきっかけとなりました。社会人になり、介護施設に従事している知人と話をした時、介護食の重要性を聞くと自分がやっている仕事にやりがいを感じます。製造にあたっては、トラブルを未然に防ぐため、研究室と連携を密にとり、製造条件の設定を行っています。製造現場では5S活動を徹底し、管理しています。今後も、皆さまに安心して食べていただけるよう、慎重に業務を遂行していきたいと思っています。



滋賀工場 製造担当



## 健康志向に応える 取り組み

健康志向が高まるなか、生活習慣病は、健康長寿を阻害する大きな要因の一つです。当社では、健康に寄与する製品はもちろん、機能性素材の有効活用を可能にする技術で、健康増進にむけて取り組んでいます。



生活習慣病の予防や改善を実践している人

67.7%

出典：「食育に関する意識調査報告書（平成31年3月）」（農林水産省）

### 健康志向の高まりにより拡大する 低糖質、低カロリー市場を牽引

生活習慣病の予防を意識し、ダイエットなどを行っている人むけに「低糖質、低カロリーでもおいしい」というコンセプトの商品が増えています。当社では、早くから高甘味度甘味料を販売し、低糖質、低カロリー市場の拡大を支えてきました。これからも高まるニーズに応え、商品開発に貢献していきます。

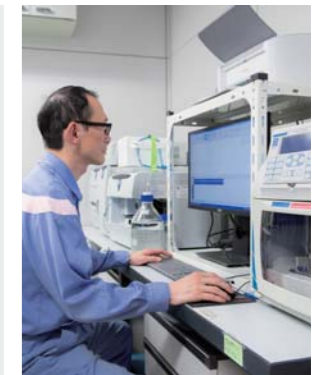
### 技術開発により、機能性素材の さらなる可能性を追求

生活習慣病対策の一つとして、特定保健用食品や機能性表示食品などの健康食品市場が拡大しています。当社では、さまざまな食品に機能性素材を使いやすくなるための研究も行っています。例えば、吸収されにくい成分の吸収性を向上させる技術の開発など、機能性素材を通じて、食の新たな可能性を追求しています。

## TOPICS

### 健康志向にマッチした甘味料「スクラロース」

低糖質や低カロリーなどの健康志向食品が市場を賑わせています。シュガーレス市場を牽引している「スクラロース」は、砂糖由来のノンカロリー甘味料。砂糖に近い甘味質で飲料やデザート、製菓などに利用されています。熱や光に分解されにくく、砂糖に代えて食品全般に甘味を付与できます。また、不快味のマスキングやフレーバー増強効果もあるため、医療食や介護食にも応用され、活躍の場が広がっています。当社はTate&Lyle社のスクラロース販売正規総代理店です。



### 安全で有用な機能性素材を開発中 「クルクミン非晶質※1化技術」

高まる健康意識により、特定保健用食品や機能性表示食品をはじめとした健康食品市場は拡大傾向にあります。ウコンから抽出されるポリフェノール化合物クルクミンは、水に溶けにくい体で吸収されにくい機能性成分です。当社では、この成分を効率よく摂取できるように、独自の非晶質化技術を用いて、大学とも連携しながら、非晶質クルクミン製剤の研究を進めています。



## VOICE

### 「食を通じた豊かな暮らしを、 創造し続けたいと思います」

当社が申請から関わっている「スクラロース」が1999年7月に食品添加物に認可されて20年。今や低糖質や低カロリー食品は当たり前ですが、認可当時は認知度向上のため、全社をあげて食品への応用研究を行い、その有用性を発信しました。また、安全性に対するお客様の不安を払拭するための活動も実施し、幅広い食品に使用いただくようになりました。砂糖に近い甘味質と熱や光に分解されにくい性質を持つことから、医薬品にも使用いただいています。超高齢社会、女性の活躍、ライフスタイル重視など、食を取り巻く環境は常に変化していますが、私たちが取り扱う素材を通じて、すべての人に健やかな暮らしと食の喜びを届けることができる、新たな食の開発に関わり続けたいと思います。



スイートナー研究室 研究責任者

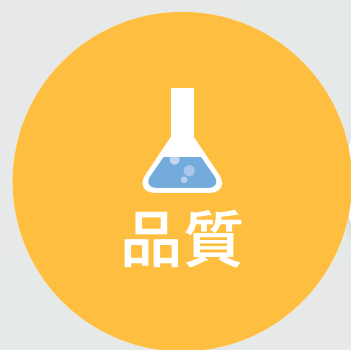
### 「持続可能な社会の実現にむけて 食のイノベーションを創出していきます」

今、注目している「非晶質化技術」は、本来溶けないものを溶かすポテンシャルを持っています。医薬品分野などでは一部使用されていますが、食への応用は少なく、難水溶性のものを体内で吸収しやすくするなど、食品分野での貢献が期待できます。これまで食品業界では食の豊かさを軸に開発が続けられてきましたが、昨今では、食に関わるさまざまな企業が持続可能な社会を実現するため動いています。当社も、持続可能な食資源の開発、嗜好やライフスタイルの多様化への対応、未病※2の解決や健康寿命延伸に貢献する素材や技術の開発が必要です。これらを実現するためにも、既成概念に捉われず新しい考え方ができるようになる必要があると思います。



中長期企画チーム 研究担当

※1【非晶質】原子が規則正しく並んだ構造を持たない物質の状態。 ※2【未病】東洋医学でいう健康な状態と病気の間の状態。医療を必要とするほどではない不調。



FSSC22000、  
HACCP導入型食添GMP  
**最新**  
バージョン適合

「SEG-QMS®」  
小冊子改訂に伴う  
社員教育



「FAPAS」、  
「FEPAS」  
に参加し、  
検査技能を評価



社内不適合件数  
前年度比  
**30%減**

国内外サプライヤーへの  
計画的オーディット  
実施率  
**103%**  
(2018年度 計画:82社、  
実績:86社)



**環境教育**  
を実施

全社にて  
**ISO14001:  
2015**  
認証を取得



VOICE

「今後も研修を通じて、社員の品質に関する知識向上に努めます」

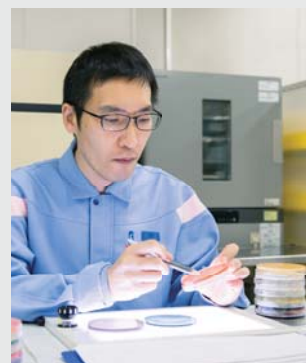
品質保証課では、社内の教育訓練の講師を務めています。2018年度は、当社の品質保証システム「SEG-QMS®」の重要な項目をまとめた小冊子を改訂し、全社員に教育訓練や理解度テストを行うなど、社員の品質に対する意識向上に注力しました。「SEG-QMS®」を導入して以来、2014年度より社内不適合件数削減に関する目標を掲げてきましたが、今年度初めて目標を達成。これからも「SEG-QMS®」をより強固にするために努力して参ります。また外部講師を迎え、今年度は設備管理研修なども実施。この研修には研究開発や製造に携わる20~30代が多数出席。設備管理の知識を研鑽し、品質に関する理解をより深めることができましたと感じています。



品質保証課「SEG-QMS®」担当

「FEPASに参加することで、当社の検査技能に自信がもてました」

当社の検査に関する外部精度管理の実施状況を海外のお客様に確認されたことがきっかけで、国際的に知名度の高い食品検査の技能試験である「FEPAS」に参加し、検査技能の精度管理を行っています。最近、海外規格に 대응するため、海外の検査法を用いることが増えており、海外の技能試験に参加することは、技能の研鑽、社外からの信頼獲得につながると思います。今後、海外検査法との国際調和が進み、国内の検査方法も変化することが予測されますが、お客様から信頼される検査体制を構築するために知識・技量を増やし高めていきたいと考えています。



検査課 微生物検査担当

VOICE

「環境負荷の低減は、信頼向上につながります」

工場管理課では、水や電気、排水、廃棄物、エネルギーなどの管理をしています。さまざまな関連法令がありますが、法令遵守を一番に考え、業務を実施。法令を逸脱すると社会的信頼を失う大きな問題につながるため、業務は責任重大です。排水処理では、微生物を利用し汚れの指標となる有機物を分解処理することで、排水の基準を逸脱しないよう日々管理しています。微生物や排水処理状況を正確に把握するのは難しく、日々のオペレーションに悩みながら、常に適性処理を目指しています。環境負荷低減を図るためには、全社一丸での活動が必要です。今後も、関連法令の知識強化を図り、関連部署に情報を発信していきます。



工場管理課 保全担当

「省エネ、廃棄物削減の継続的な取組みが重要です」

岡山工場では、環境負荷軽減を図るための取組みを実施。具体的には排水処理過程で発生する余剰汚泥を固めた排水ケーキの水分含有量を減らすため凝集剤を見直し、5~6%の水分を減少させることで、廃棄物削減に成功しました。また、「製品の不合格品を減らすことが、環境保全活動につながる」という認識を持ち、製造部全体で廃棄削減目標を掲げています。その取組みの一環として、香料製造に使用するホースの仕分けを見直すことで、におい移りが原因となる不合格品が減少し、2018年度は原料および中間品に対する廃棄削減目標を達成することができました。日頃から不合格品低減につながる改善点を発見できるように、意識を高く持ち日々の業務にチャレンジしたいと思います。



岡山工場 製造担当



VOICE

「支えていただきながら、毎日の業務にあたっています」

育児休暇をはじめ取得しました。育児休暇中は、毎日慣れないことの連続で仕事のことを考える余裕がなく、復帰を目の前に、仕事と育児を両立することが想像できず不安になりました。しかし、私と同様に育児休暇を取得した同僚と話をするうちにその不安も和らぎました。新しい部署での職場復帰が決まり、時短勤務のなか、慣れない業務にもどかしさを感じていますが、周りの社員に支えてもらいながら毎日勤務しています。また、私と同じように育児休暇を取得した同僚が職場で活躍しており、その存在に励まされています。復帰後も同じように働けることに感謝し、食を支える研究に取り組んでいきたいと思っています。



スイートナー研究室 研究員

「個人の成長に通信教育制度が役立てばと思っています」

持続的な組織の成長のために、社員が主体的に自身のキャリアを形成することを目的とし、通信教育制度を導入。受講希望者は100名の定員を超え、修了率も高く、終了後のアンケートでは約7割の社員から「とてもよかった」「よかった」との回答がありました。「通信教育を受けられる頻度を年2回以上にしてほしい」という意見も多く、自己啓発に意欲的な社員が多いようです。導入前のヒアリングでは、社員が希望する教育講座が多岐にわたり、講座の選定には苦労しましたが、導入してよかったと実感しています。今後は社員の期待に応えられるよう、講座ラインナップをアップデートしていきたいと思っています。



総務人事課 教育・採用担当

VOICE

「BCPを考慮した調達には、情報の収集と共有が重要です」

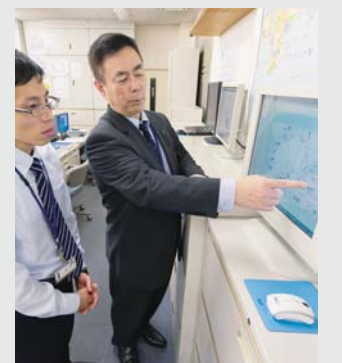
BCPを考慮した調達には、情報の収集と共有、そして日々の業務で感じた問題を提起することが重要だと考えます。これまで問題ではなかったことが、ある日突然思いがけない事態になる可能性があります。以前、購入していた仕入先にトラブルが発生し、原料がひっ迫した状態になりましたが、新たな仕入先から迅速に購入することができ、事なきを得ました。その時対応できたのは、仕入先や社内の関係者の協力があってからこそだと思います。日々状況が変化中、今後も自ら現場を見て得た情報や気づきを関係者と共有し、調達にリスクがある場合は積極的に働きかけ、トラブルになる前に対策を講じるように努めていきたいと思っています。



原料資材課 原料調達担当

「情報管理の重要さを、常に意識してほしいと思います」

システム部では、セキュリティや情報管理に関して興味を持たせることで社員の情報リテラシーのさらなる向上を図りたいと考えています。情報漏洩対策のため、送信メールの監査や社内パソコンのシンクライアント化などに加え、ウイルス感染や攻撃に対する初動対応の訓練を行っていますが、システムで万全の対策を施しても、100%大丈夫とは言い切れません。そこで、社員に対して情報セキュリティに対する脅威や脆弱性に関する教育を行い、情報管理の重要さを常に意識してもらえるようにしたいと考えています。システムは万能ではなく、情報は一人ひとりが自分で守るという意識が必要です。システム部はその手助けとなれるよう、今後も情報セキュリティ対策を推進していきます。



システム部 情報管理責任者

## 食品添加物に関する情報発信と研究支援

### ① 研究誌「FFIジャーナル®」の発行

私たちは、食品添加物に関する生活者の疑問や不安などに応えることも使命であると考えています。食品・食品添加物研究誌「FFIジャーナル®」は、情報発信の一環として1992年より発行。これまで、食品や食品添加物に関するさまざまな研究成果を多岐にわたり発表しています。



FFIジャーナル® Vol.223 No.4 2018  
コンテンツピックアップ

「日本獣医学会-その成り立ち、食の安全分野における役割と活動」  
関崎 勉

・食肉や畜産物などの食の安全に関わる獣医師や獣医学の役割や活動について紹介

「日本毒性病理学会の概要と食品安全分野への関与」  
中江 大

・化学物質の安全性を研究する中で、食品安全分野に関する取り組みについて紹介

### ③ 食品化学に関する研究やシンポジウムなどの開催を助成

公益財団法人日本食品化学研究振興財団は、食品添加物の安全性や有用性などの食品化学に関する調査・研究について、年1回研究課題を公募。当財団は選考委員会で審査し、研究費を助成しています。また、食品添加物やその他食品化学に関するシンポジウムなどの開催の助成も行っています。

公益財団法人日本食品化学研究振興財団  
食品の安全性の確保を図り、国民の健康保持増進に寄与することを目的に設立された財団。  
<https://www.ffcr.or.jp/>

### ② 業界団体を通じた情報発信

当社は、食品添加物の安全性や有用性の検証、正確な情報の普及に貢献するため、一般社団法人日本食品添加物協会などの各種業界団体に加入しています。今後も食品添加物メーカーとして、食品添加物の理解促進につながる取組みを推進していきます。

一般社団法人日本食品添加物協会  
食品添加物を取り扱う国内企業団体。会員には食品添加物の知識向上を、生活者には安全性・有用性の理解を求め活動しています。  
<https://www.jafaa.or.jp/>



#### VOICE

#### 「正しい情報をわかりやすく伝えたい」

私は、一般社団法人日本食品添加物協会の広報委員を務めており、広報委員会では食品添加物の正しい理解と啓発のための活動を行っています。教育機関と生活者にむけた啓発用パンフレットやビデオなどの制作企画、自治体や教育機関からの依頼に応じた講演活動、展示会や各種イベントへの出展、定期刊行物の制作企画などを実施しています。食の安全についての考え方を理解してもらうのは容易ではありません。流れてくる情報を鵜呑みにするのではなく、正しい情報かどうか見極める力を養うことが重要です。その手助けになれるよう、協会を通じて食品添加物の正しい情報をわかりやすく伝えていきたいと思っています。



安全性研究課  
日本食品添加物協会広報委員

## 職場体験・セミナーの開催

### ① 近隣中学校の職場体験を受け入れ

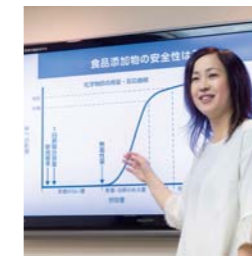
2018年11月6～8日の3日間にわたり豊中市立第七中学校の2年生3名が当社で職場体験を行いました。食品添加物を活用したさまざまな部門の仕事を模擬体験してもらいました。生徒の皆さまからは「食品添加物がいろいろな食品に使われていることを知り、大変勉強になった」や「香料やゲル化剤の仕事をしたいと思った」などの声が寄せられました。今後もこのような取組みを通じて、地域の皆さまとのより良い関係を築いていきたいと思っています。



#### VOICE

#### 「仕事の誇りにもつながる活動です」

職場体験は、食品添加物の正しい知識や面白さを伝え、食品添加物と当社の事業や社会における価値を理解してもらう良い機会になると考えています。実施にあたっては、社員の協力を得て、生徒の皆さまがわかりやすいように内容を考え、準備をしました。携わった社員からは「中学生の新鮮な反応に自分自身も実験を楽しめた」や「自分の業務に誇りを持てた」などの声が寄せられました。食品添加物の面白さやさまざまな社会課題の解決に取組んでいることを子どもたちに伝えるだけでなく、社員のモチベーションアップにもつながったのではないのでしょうか。今後も社員と協力し職場体験やセミナーを継続的に実施していきたいと思っています。



コーポレートコミュニケーションチーム  
広報担当

### ② 食の安全安心こどもセミナーを実施

2018年8月2～3日に、豊中市保健所にて小学5～6年生を対象にセミナーを実施。2日間で、児童と保護者合わせて59名が参加。「夏休み自由研究 食品のふしぎを調べてみよう」をテーマに、講義だけでなく色素や香料などを使用した子どもたちも楽しめる実験を行いました。実施後のアンケートでは「また参加したい」との声が大多数を占め、保護者の方からも好評でした。今後もこのような活動を通じて食品添加物の理解促進に努めていきます。



#### 「体感することで大切さを知ってほしい」

2013年より毎年地域の小学生を対象に、夏休みの自由研究として食品添加物の役割について伝える講義と実験を行っています。これは、食品添加物に対する正しい理解、食の安全に関心を持つきっかけとなることを目的に豊中市の方にお声がけいただき、取組んでいるものです。今回も実験を行いました。子どもたちが興味を示す場所がそれぞれ違っていたことが印象的でした。食品添加物そのものを日常生活で目にする機会はほぼありません。「わからない」「よくないもの」といった印象を持たれがちですが、実際に自身の目で見ることで、その役割を知り、大切さを感じてほしいと思っています。今後も、たくさん子どもたちに興味を持ってもらえるよう、企画内容を検討していきます。



文書課 研修担当

## 企業統治体制の整備を進め、 企業価値の向上に務めていきます。

当社は、企業の社会的責任を果たしながら企業理念の実現を図るため、コーポレートガバナンスの充実を経営上の重要課題の一つと位置付けています。当社の持続的な成長と企業価値の向上を図るため、公正かつ迅速な意思決定を実現する実効的なコーポレートガバナンスを追求し、その充実に継続的に取り組んでいます。当社では、執行役員制度を導入し、経営と業務執行を分離し、意思決定の迅速化を図っています。

## ステークホルダーの皆さまのために、 企業理念を実践し、社会貢献に務めます。

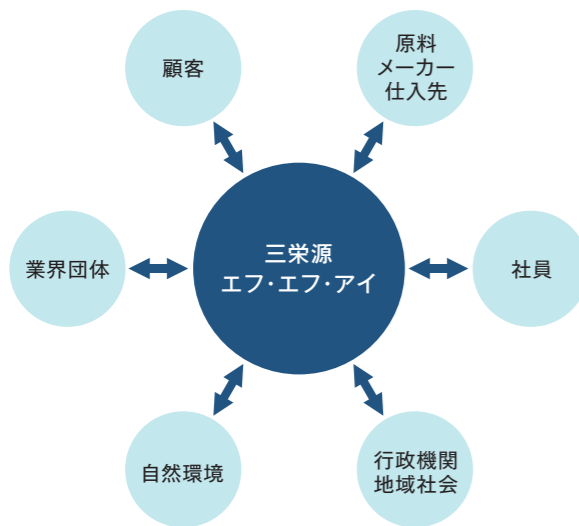
企業理念を実践し、ステークホルダーの皆さまの期待に応えます。

私たちの企業理念には、社員一人ひとりの技術と感性の研鑽と誠実な事業活動の推進により、食の新たな価値創造を通じ、社会の期待に応じていくという創業から一貫して受け継がれてきた強い思いが込められています。この理念の実践により、ステークホルダーの皆さまの期待に応え、社会から信頼され続けることを目指します。

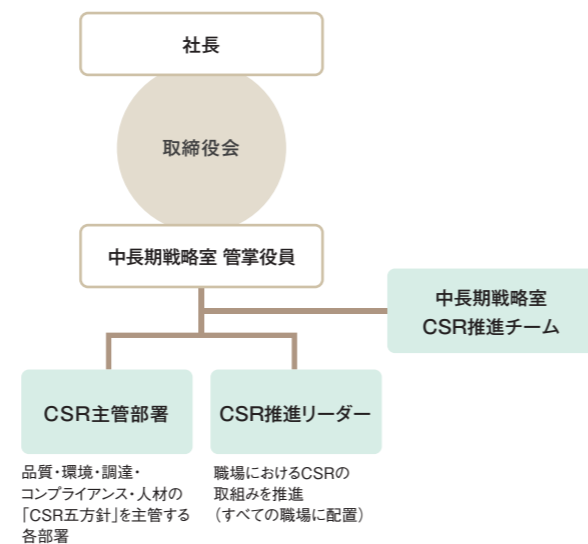
CSR推進チームが、主管部署と連携し、取組みを推進。

CSRの具体的な方向性を示したCSR五方針のもと、各主管部署の責任者が年度ごとの重点テーマについて目標を設定し、取組みを推進しています。CSR推進チームでは、各主管部署と協働し、これらの取組みを企画・管理。また、毎月1回のCSR勉強会を通じて、各職場でCSRの取組みを浸透させています。

ステークホルダーへの責任



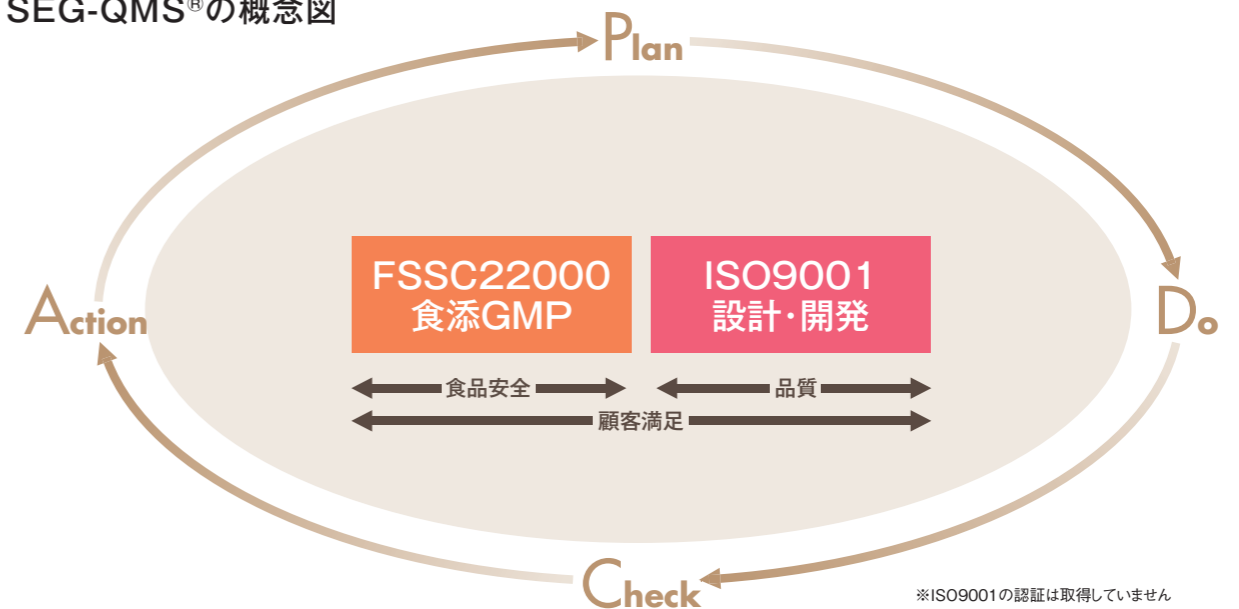
CSR推進体制



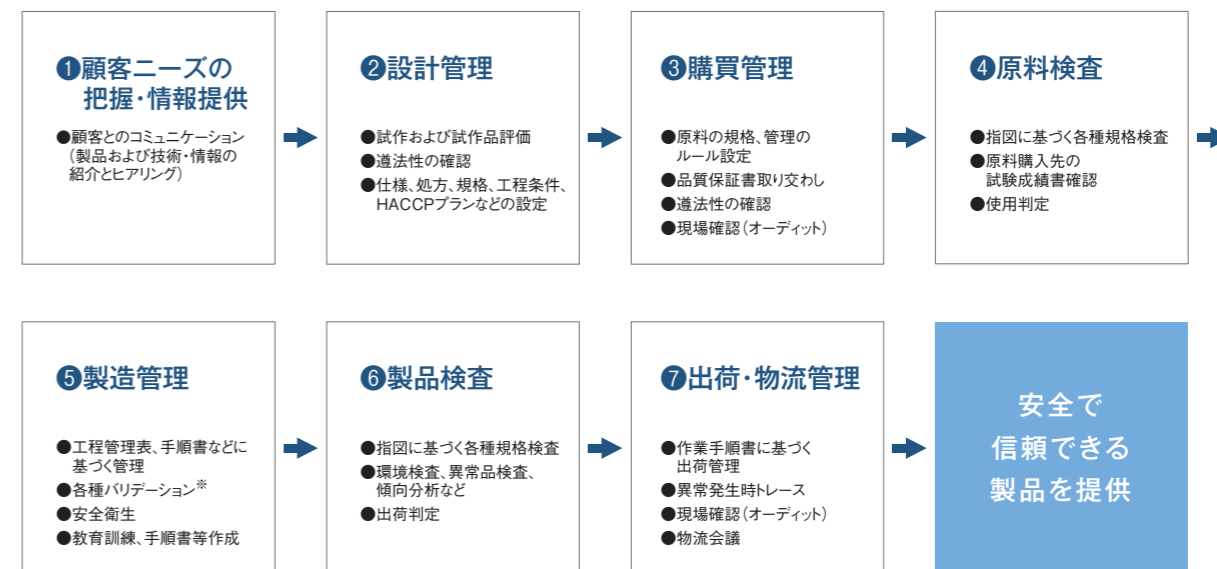
## 独自の品質保証システム 「SEG-QMS®」を構築し、 食の安全と安心を追求しています。

当社は、安全・安心な製品を届けるために、独自の品質保証システム「SEG-QMS®」を構築しました。これは、食品安全の指針となる国際的な食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」と「食添GMP」に品質マネジメントシステム「ISO9001」の設計・開発プロセスの管理概念を融合させたものです。このシステムを運用し、食品安全と品質の双方からお客様の満足を追求めます。

SEG-QMS®の概念図



品質保証体制



※【バリデーション】製造管理および品質管理の方法が、適切であるか運用開始/変更前に証明すること。

# 創業時から受け継がれた想いを胸に、 食の歓びを届ける挑戦は続きます。

1911年の創業以来、くらしに欠かせない「食」のフィールドで、安全・安心はもちろんのこと皆さまの生活を豊かにすることを目指し、私たちは企業活動を続けてきました。100年以上の月日が経ち、社会はめまぐるしく変化していますが、私たちに受け継がれてきた想いは今も変わりません。これからも、食に関する課題を解決し、食の歓びを世界中に届けていきます。

## 1911

**初代社長清水源吉が  
清水源商店を創業**  
工業薬品問屋の事業を開始しました。



創業者 清水源吉

## 1931

**三栄化学工業所を設立**  
不適切な色素の食品への使用が大きな社会問題になっていた時代。清水源吉は、「安全無害な色素を国産化するしかない」と決意し、三栄化学工業所を設立しました。

## 1934

**国産の食用色素を  
製品化**  
国産で安全な食用色素を開発し、製品化することに成功しました。



衛生試験所の検査印紙と試験成績票が貼付された官封色素

## 1941

**三栄の色素が  
官封第一号に認定**  
食用色素に厳格な規格を設けるよう政府に働きかけ、東京衛生試験所の検査に合格した製品だけに検査印紙を貼付し封緘するという食用色素の官封制度※1が施行されました。官封第一号に認定されたのは、三栄の色素です。

※1【官封制度】合成色素は、厚生労働大臣に認可された登録検査機関が検査し、それに合格したことを示す証紙で封されたものでなければ食用に販売できないという制度。

## 1943

**製造職の月給制を採用**  
当時、多くの会社が事務職と区別し、製造職に日給制を採用する中、当社は、すべての社員を月給制に移行。他社に先駆け、職種の区別なく安心して仕事に励める環境を整えたことが、世間の注目を集めました。



## 1953

**乳化香料  
「サンクラウデー」を発売**  
現在のエマルジョン※2製品の先駆けとなる画期的な製品を発売。昭和の清涼飲料水ブームを支えました。

※2【エマルジョン】水と油のように、互いに溶けない液体のどちらかが、もう一方の液体中に小さな滴（乳化粒子）となって均一に分散しているもの。



## 1981

**世界に先駆け、  
赤キャベツ色素を開発、  
原料調達から製造まで  
すべてを国産化**

世界に先駆け、赤キャベツから新しい天然色素を開発し、製造を開始。原料の栽培から製品化まですべて国内で行い、純国産天然色素を実現しました。



## 1992

**三栄源エフ・エフ・アイが  
スタート**

商社「清水源商店」と研究開発・製造を担う「三栄化学工業」が合併しました。商号を三栄源エフ・エフ・アイに変更。源吉の理念から出発し、業績を拡大してきた2社が合わさることで、さらなる連携の強化とシナジーの最大化を目指しました。



## 1960

**食品添加物の  
普及活動に尽力、  
世界初の食品添加物  
公定書を発刊**

有害物質を一掃するため、食品添加物の規格・使用基準を定めた世界初の食品添加物公定書の発刊に尽力しました。また、一般の方に有用性と安全性を理解してもらうためさまざまな広報物で食品添加物を紹介しました。



## 1965

**国内初の天然食用色素  
アナー色素を発売**

南米ペルー原産のペニコの種子を原料に、国内初の天然食用色素を商業化。当時人気のウインナーソーセージなどを彩りました。



## 2011

**独自の  
品質保証システム  
「SEG-QMS®」を導入**

食品安全と品質の両面から顧客満足を目指します。

## 2017

**国連グローバル・  
コンパクト※3に署名**

2017年4月1日に参加企業として国連本部に登録されました。

※3【国連グローバル・コンパクト】2000年に国連本部に創設された、企業による自主行動原則。「人権」「労働」「環境」「腐敗防止」の4分野10原則を提唱。



## 1999

**甘味料スクラロースが  
食品添加物に指定**

厚生省より認可（厚生省告示第167号）を受け、販売を開始。スクラロースは砂糖から生まれたノンカロリー甘味料です。



## 1994

**財団法人三栄源食品  
化学研究振興財団を設立  
（現・公益財団法人日本食品  
化学研究振興財団）**

食品化学に関する優れた研究への助成を目的に設立。食品・食品添加物の安全性の確保や有用性の探求に貢献しています。

