



SUSTAINABILITY
REPORT
2021

いつの時代も、すべてのひとに 健やかなくらしと食の喜びを

1911年、当社の前身である清水源商店の創業者 清水源吉は「壹億國民の保健の確保を期す」という想いを抱き、安全な食品添加物を通じて人々に健やかなく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。私たちはこの想いを企業理念とし、食の新たな価値を創造することに挑み続けています。

近年、食品ロス問題や超高齢社会における食のあり方など、食に関わる課題は数多く存在し、当社はこれらの解決に貢献できるよう取り組んでいます。また、未来社会実現に向け策定した「三栄源ビジョン2030」の重点領域へ経営資源を積極的に投じるとともに、デジタル技術の活用や共創を生み出す組織の構築により、食分野でのイノベーションを加速させ、社会課題の解決に尽力してまいります。

昨年来、新型コロナウイルス感染症の拡大は、経済活動や日常生活に大きな混乱をもたらしています。コロナ禍において、当社は引き続き感染症対策の徹底とデジタル化の推進などにより、企業活動を滞らせることなく、食を支えるサプライチェーンの一員として責任を果たしてまいります。生活様式が激変するなか、これまで培った知見や、技術と感性を活かし、食に関わるさまざまなニーズに応えていきます。

経営環境が移り変わり、不確実性がますます高まる昨今ですが、私たちは、国連グローバル・コンパクト署名企業として、誠実な企業活動を通じて豊かな食文化を育み、いつの時代も食の喜びを届けることで、持続可能な社会の実現に向け、邁進してまいります。

代表取締役社長

清水 康弘

目次

1__トップメッセージ

私たちが実現したい未来

3__理念とビジョン

5__価値創造のプロセス

7__5つの要素の相乗効果

9__特集

- 9_超高齢社会の進展
- 10_生活習慣病の増加
- 11_健康・美容志向の高まり
- 12_おうち時間の充実
- 13_人口の増加と環境負荷の低減
- 14_脱プラスチック社会の実現

私たちが果たすべき責任

15__事業推進における社会的責任

17__CSR推進体制

19__品質

21__環境

22__人材

23__調達

24__コンプライアンス

25__社会とのコミュニケーション

26__会社概要

編集方針

本報告書は、三栄源エフ・エフ・アイの社会的責任とそれを果たすための企業活動を報告するものです。「私たちが実現したい未来」では、企業理念に基づく考え方と未来に向けたビジョン、そしてこれらを実現するための具体的な事業活動について報告しています。

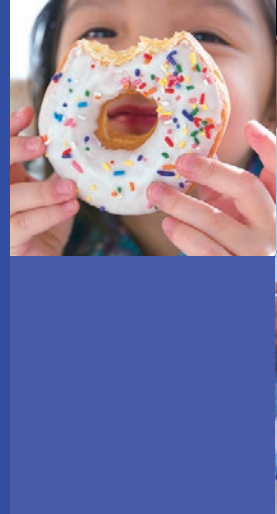
「私たちが果たすべき責任」では、事業を推進するうえでの五つの方針と、その方針に基づく具体的な取組み、及び社会とのコミュニケーション活動について報告しています。

なお、2017年度よりCSR報告書を発行してきましたが、当社の社会的責任の範囲が「食を通じた持続可能な社会への貢献」にまで至ることをより明確にするため、2020年度より名称をサステナビリティレポートと変更し、発行しています。

報告対象期間 2020年度(2020年4月1日～2021年3月31日)

※一部それ以前からの取組みや、直近の活動報告も含んでいます。

発行年月 2021年7月(前回:2020年7月)



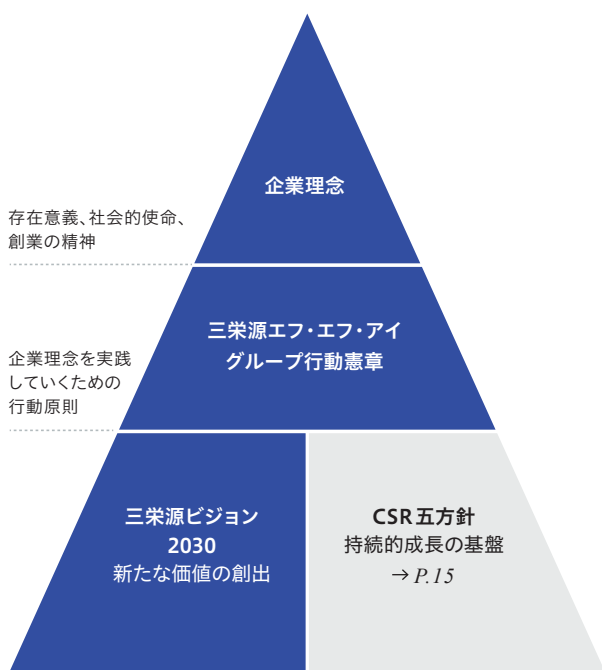
理念とビジョン

創業以来、安全・安心な食品添加物を通じて、食の価値を創造し、すべてのひとに健やかなくらしと食の喜びを届けることが私たちの理念です。

また、社員一人ひとりが三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章を遵守することが企業理念の実践につながるという理念体系に基づき、企業活動を展開しています。

おいしさや安全性の追求はもちろん、食品ロス問題や超高齢社会など、食に関わる社会課題の解決にも当社の技術や製品が役立っています。

2019年4月には「三栄源ビジョン2030」を策定し、未来社会の実現に向け取り組んでいます。



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、ここに示す「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。

国連グローバル・コンパクトに署名

2017年4月1日、国連が提唱する「国連グローバル・コンパクト」(UNGC)に署名し、参加企業として登録されました。

UNGCの定める10原則は、私たちの企業理念、行動憲章と共通するものです。今後もUNGC署名企業として、SDGsを企業活動の指標に採り入れ、食の新たな価値を創造することで、持続可能な社会に貢献していきます。





三栄源ビジョン2030

三栄源ビジョン2030では、2030年に向けての重点領域として「栄養と健康」「持続可能性」「おいしさ・嗜好性」を掲げています。具体的には、生活の質を向上させる高性能・高機能な介護食・医療食への貢献や地球温暖化により枯渇する食資源の代替、官能・理化学分析と脳科学による

おいしさの追求などに取組みます。

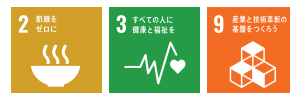
そしてこれらを実現させるため、ビジネス環境の変化にしなやかに対応できる「共創型組織」を形成することで、社外パートナーとの連携をいっそう強化し、食の新たな価値の共創に取り組んでいきます。

4つの重点領域

栄養と健康

すべての人の健康に貢献する、素材・技術とシナジーの創出

今よりも摂食困難に悩む人口が増加する一方で、ウェアラブルデバイスの進歩で個人の健康が可視化され、健康寿命の延伸に向けた取り組みが進展すると予想されます。



持続可能性

地球環境と食の調和を目指す、持続可能な食資源の開発

世界人口の増加や地球温暖化による農業や漁業への影響によって、食糧危機のリスクが拡大すると予測されます。



おいしさ・嗜好性

多様なライフスタイルの実現に向けた、科学によるおいしさの追求

VRなどを用いた新たな食体験や完全栄養食などさまざまな食品が出現することで、より総合的においしさの解明が進み、食のライフスタイルが多様化すると考えられます。



共創型組織

相互信頼に基づき価値を生み出す、多様性のあるしなやかな組織の形成

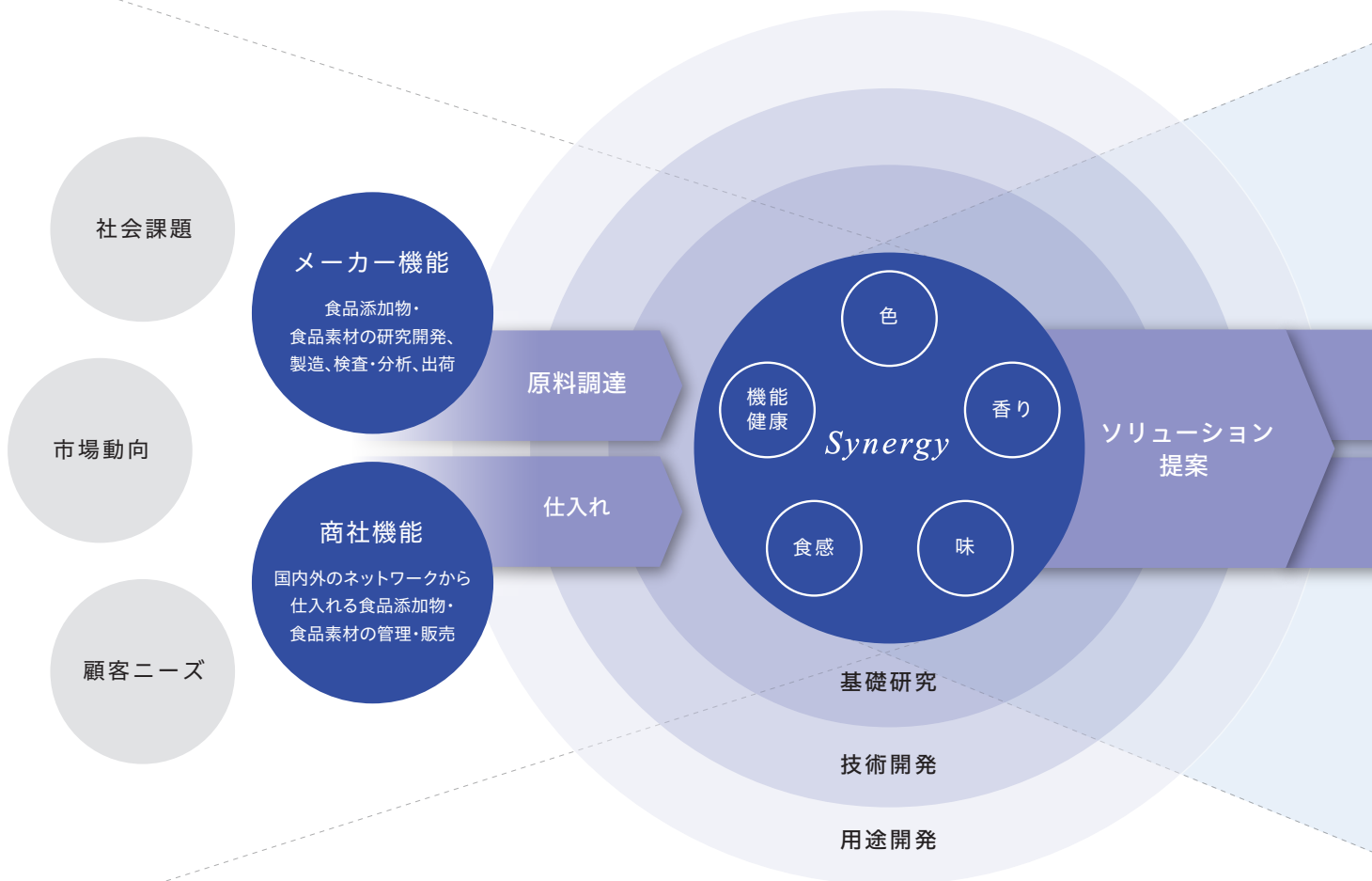
当社を取り巻く環境は大きく変化していくことが予測されるため、社内外の信頼関係を構築し、共創を通じてさまざまなビジネス環境に柔軟に対応することが求められます。





価値創造のプロセス

私たちは、社会課題や市場動向を踏まえ、お客様のニーズを的確に捉えたソリューションを提案します。原料の調達から、研究開発、製造、検査・分析、出荷までを一貫して行う「メーカー機能」と、国内外の取引先から商品を仕入れ、管理・販売する「商社機能」を併せ持つことで、圧倒的な品揃えを実現しています。これからも、長年培ってきたノウハウと、技術と感性を活かし、食の新たな価値を創造することで、多様化・複雑化するお客様のニーズにお応えしていくとともに、食を通じた持続可能な社会の実現を目指します。



基礎研究

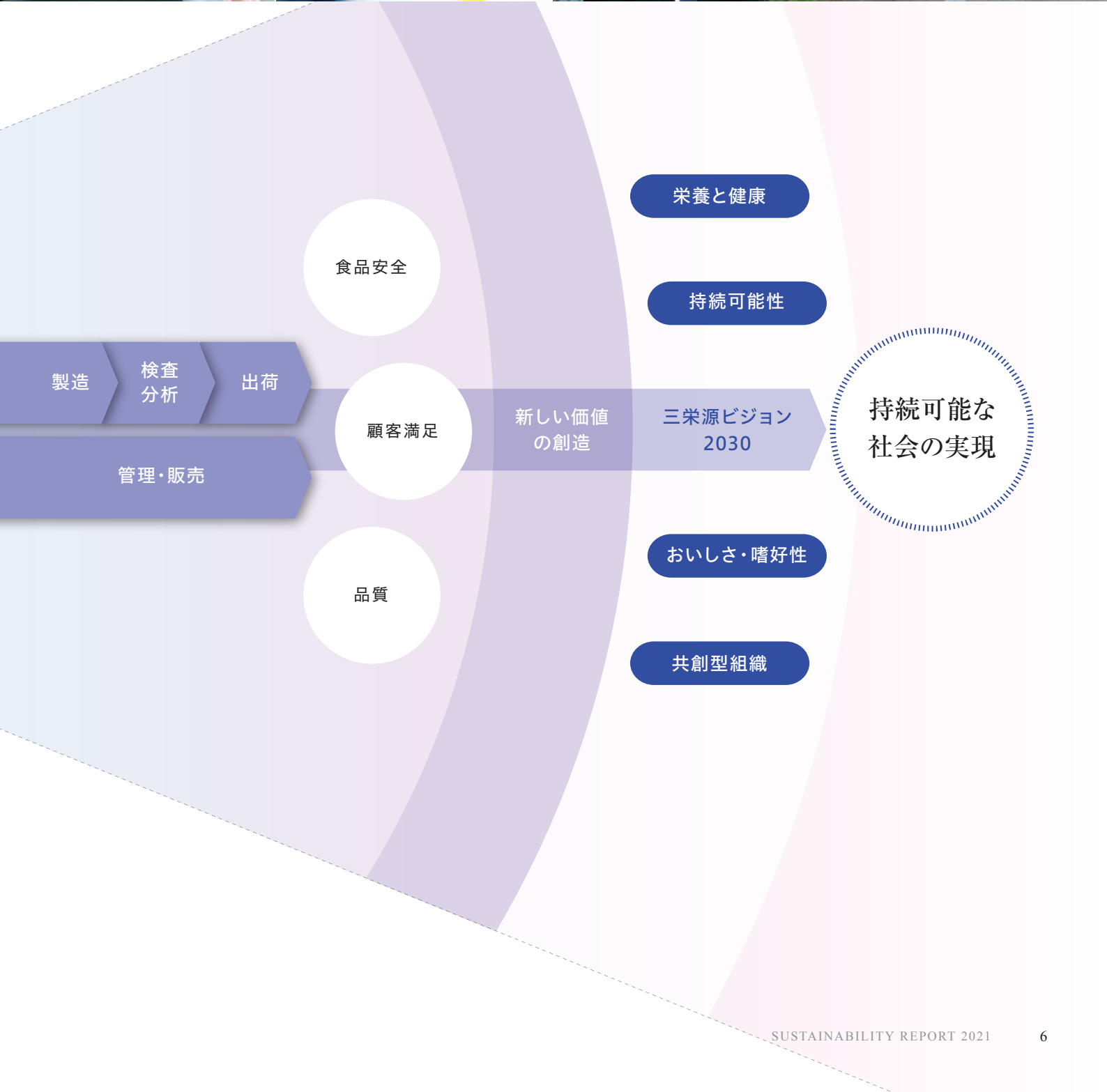
新素材の探索、成分分析、有機合成、酵素反応など製品を開発するための基盤となる研究

技術開発

基礎研究で得た素材、知見を基に香料、着色料、ゲル化剤などを生み出す製剤化技術の開発

用途開発

開発した製剤を飲料、冷菓、デザートなどお客様の商品開発用途に合わせカスタマイズ



5つの要素の相乗効果

私たちの研究領域は主に、食をつかさどる5つの要素「色」「香り」「味」「食感」「機能・健康」です。総勢約300名の研究員が研究室の枠を越えて連携し、基礎研究や製剤化技術の開発、用途開発、そしてアプリケーション開発を通じ、技術と感性を活かしながら、食に関わる課題の解決に取り組んでいます。今後も5つの要素を組み合わせ、食のあらゆる可能性を広げていきます。

色

食品着色料メーカーのパイオニアとして 食卓に豊かな彩りを付与

熱や光による劣化が少なくそれぞれの商品にふさわしい色味を着色料で実現。食品に彩りを添えることで人々の食欲を増進し、明るく楽しい食シーンを演出します。

香り

研鑽を重ねた技術と感性で 「おいしい香り」をデザイン

香気成分に関する優れた分析力と膨大なデータの蓄積を基盤に、言葉では表現しにくい香りの微妙なニュアンスまで精緻に再現。さまざまな食品に香りを付与することでその魅力を引き出します。

味

食品のおいしさを引き立て、 無限のバリエーションを展開

五味(甘味・塩味・酸味・苦味・うま味)の成分を組み合わせることでバリエーション豊かな味を創出。幅広い食品に使われる甘味料や調味料などの研究開発により、多様化する食のニーズに対応します。

食感

「おいしさ」「食べやすさ」を追求し 食の喜びを実現

おいしさはもちろん、摂食の安全性にも直結する食べやすさ、飲み込みやすさを最適化。口あたりやのどごしといった食感をコントロールすることで、食の喜びを実現します。

機能
健康

時代や社会の課題・ニーズに向きあい、 食の新たな価値を創造

おいしく長持ちを実現する日持向上剤・酸化防止剤や、健康志向に応える機能性素材の研究開発に注力。食品ロスの削減や健康寿命の延伸など、社会課題の解決に貢献します。

食をつかさどる5つの要素

Synergy

色

機能
健康

香り

食感

味



ジュース

色 香り 機能健康

健康をサポートする機能性素材を付与し、加熱殺菌を経ても、搾りたての風味と彩りを維持できる香料、着色料を用いることで、フレッシュでヘルシーなオレンジジュース



ゼリー

色 香り 食感 機能健康

店頭での光劣化を抑制する酸化防止剤に、香料と着色料、ゲル化剤を組み合わせることで、素材本来の風味と彩りが引き立つ食べ応えのあるフルーツゼリー



弁当

色 味 機能健康

具材本来の色合いを着色料で補い、具材の味を損なわずに維持する日持向上剤や調味料を使用した見た目のおいしさと素材の風味を楽しめる弁当



パスタソース

香り 味 食感

水分の蒸発を抑制する増粘剤に、調理したての風味を付与できる香料と調味料を組み合わせることで、時間が経ってもできたて感が味わえるトマトパスタソース



アイスクリーム

色 香り 食感

素材の風味と食感を引き立たせる香料と安定剤に、着色料を掛け合わせることで、目で楽しみ、おいしさを実感できるアイスクリーム



キャンディ

色 香り 味

着色料でさまざまなフルーツを想起させ、その彩りにあった風味を香料と甘味料で演出することで、おいしいの笑顔を届けるキャンディ



介護食

香り 味 食感

嚥下しやすいすりつぶした食材に香料と調味料で風味付けし、ゲル化剤を用いて食品本来の形を再現することで、高齢者にやさしい介護食

私たちが実現したい未来



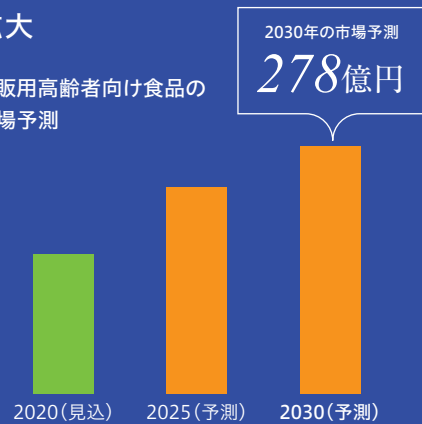
1

超高齢社会の進展

介護食の需要が拡大

超高齢社会の進展とともに、介護食（高齢者向け食品）に対するニーズが高まっています。介護食とは「きざみ食」「やわらか食」など、噛む力・飲み込む力が低下した高齢者でも食べやすいように工夫された食品です。かつては病院や高齢者施設での需要が主でしたが、ライフスタイルの変化も相まって家庭向け商品の市場も拡大を続けており、最近ではスーパーマーケットやドラッグストアなど身近なところでも展開されています。今後も介護食の需要はますます高まり、2030年には278億円まで市場規模が伸長すると予測されています。

市販用高齢者向け食品の市場予測



出典：株式会社富士経済「高齢者向け食品市場の将来展望2019」

三栄源エフ・エフ・アイの取組み

介護食に食べやすさとおいしさを付与



噛む力・飲み込む力が低下した高齢者向けの介護食に求められるのは、おいしく食べやすいことはもちろん、少量でも栄養を摂取できることです。

当社では、粘度を付与する増粘剤や、液体をゼリー状に固めるゲル化剤、素材の臭みをマスキングする香料や甘味料などによって、食べやすさとおいしさを両立させ、高齢者がより安全に、おいしい食生活を楽しみながら必要な栄養を摂取できる介護食の開発に貢献しています。また、介護食に関わる複数の団体に加盟し、食品添加物メーカーとしての立場から介護食業界の活性化に寄与しています。2020年度は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、Webにて各種介護食の制度見直しのための定例会議に参加しました。

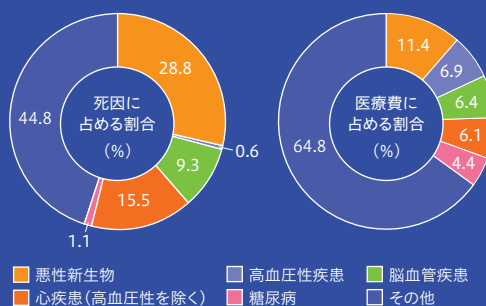


生活習慣病の増加

機能性素材入り食品への関心の高まり

生活習慣病は食生活や喫煙、飲酒など日常習慣の積み重ねによって起きる身近な病気です。厚生労働省の調査によると、日本人の死因の50%以上、医療費の30%以上を生活習慣病が占めるとされています。発病しないためには、病気を予防するような健康的な生活を生涯にわたって心がける必要があります。特に食生活は子供から大人まで全世代の健康に大きく影響を与えることもあり、近年では健康維持の効能が付加された機能性素材入りの食品に注目が集まっています。

生活習慣病の死因に占める割合と医療費に占める割合



出典:厚生労働省「平成26年版 厚生労働白書」

三栄源エフ・エフ・アイの取組み

機能性表示食品に対応した素材を提供

生活習慣病の予防をはじめ、健康志向の観点から「機能性表示食品※」が近年注目されています。特に最近では新型コロナウイルス感染症の拡大に伴って健康への意識が高まり、その需要は増加傾向にあります。

当社では、機能性表示食品に対応した素材として、トマトリコピン製剤を上市しています。この製剤を用いることで、飲料やカニ風味のかまぼこをはじめとした加工食品に、赤色を着色するとともに、科学的根拠に基づき「LDL-コレステロールの低下」などの機能性を表示することができます。また、同製剤は水への分散が可能であり、素材由来の風味はほとんどなく、耐酸性や耐光性にも優れていることから、さまざまな食品への活用が可能です。

※ 機能性表示食品: 事業者の責任で、科学的根拠を基に商品パッケージに機能性を表示するものとして、消費者庁に届け出られた食品





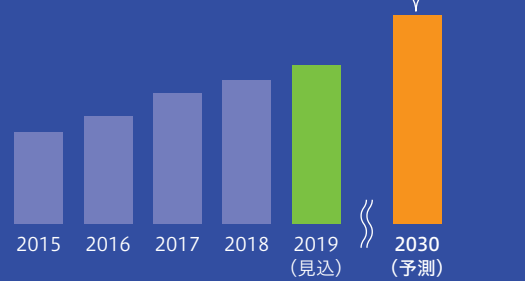
3

| 健康・美容志向の高まり |

たん白質補給食品が日常化

健康的な生活を営むためには、筋肉量を維持・増加させることが大切です。最近では、コロナ禍の運動不足による、いわゆる「コロナ太り」に悩む人が増えています。外出自粛が続くなかで健康的な体づくりの重要性が見直され、運動や生活を補助する食品への関心が高まりました。なかでも、筋肉の増強はもちろん、健康や美容に必要な不可欠なたん白質を効率よく摂取できる食品を普段の食生活に採り入れる動きは以前にも増して高まっています。

たん白質補給食品の国内市場



2030年の市場予測
1,908億円

出典：株式会社富士経済「プロテインブームにより拡大続くたんぱく補給食品の今後と新カテゴリーの可能性」

三栄源エフ・エフ・アイの取組み

たん白質補給食品の風味を改善



筋肉の増強だけでなく、健康や美容のためにたん白質補給食品を愛用する生活者が増加しています。それに伴い、女性を意識した商品や普段の食事にプラスして摂取できる商品など、新しいたん白質補給食品も続々と登場していますが、おいしさを追求するうえでは、たん白質特有のにおいや味を取り除くことが課題となります。

当社では、たん白質補給食品の風味改善に向け、たん白質特有のにおいや油脂の劣化臭などをマスキングする香料と、不快な味をマスキングすることができる高甘味度甘味料を提供しています。



4

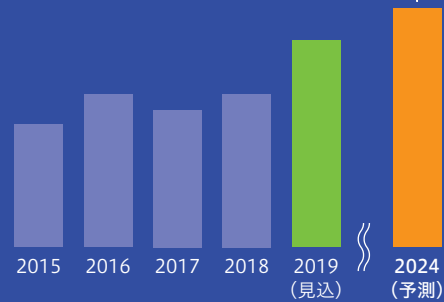
| おうち時間の充実 |

備蓄できる防災食品の購入量が増加

相次ぐ災害の発生や感染症の蔓延により、日本国内における防災食品[※]の市場が拡大しています。特に最近では、新型コロナウイルス感染症の拡大による外出の制限に伴い、家で食事をする機会が多くなり、普段の食事に防災食品を採り入れる人が増えています。レトルト食品にひと手間加えるだけといったアレンジレシピの人気も高まっているようです。そのため、昨今の防災食品には、長期間常備できる保存性や手軽に調理できる簡便性はもちろん、家に居ても外食気分が味わえるようなおいしさや特別感が求められます。

※ 防災食品：災害時の備蓄用として通常よりも賞味期限を延長した加工食品

防災食品の市場規模推移



出典：株式会社矢野経済研究所「災害大国日本で注目集める防災食品市場の現状と展望」

三栄源エフ・エフ・アイの取組み

レトルト食品の保存性を維持しおいしさを追求

レトルト食品では、保存性を高めるために高温で殺菌する工程が必要であり、その工程において、特有のにおいが発生したり、食品の色合いや風味が損なわれてしまうことが課題でした。

当社は、特有のにおいをマスキングする香料や甘味料、素材本来の色合いや風味を保つ耐熱性のある香料や着色料を提供することで、課題の解決に寄与しています。さらに近年では、家庭でも手軽に調理したての本物感が味わえるよう、メイラード反応を応用した技術をはじめ、アミノ酸分析や香気分析などの化学的アプローチを駆使し、実際にシェフが調理するなかで起こる現象を再現した調味料を開発し提供しています。





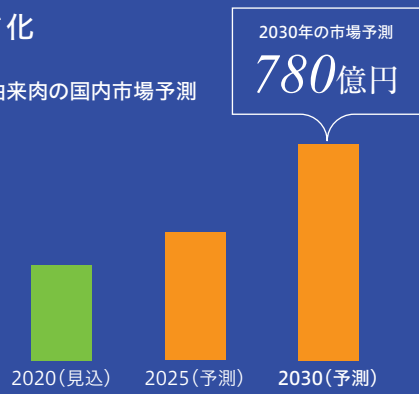
5

| 人口の増加と環境負荷の低減 |

植物由来肉がトレンド化

植物由来肉とは、豆類や野菜などを原材料として食肉に近い味・食感を再現した代替肉で、人口増による食糧危機や家畜飼育による環境への負荷などを背景に数年前から注目を集めています。発売当初、味に対する懸念もありましたが、最近では、おいしい商品が開発され世界的なトレンドとなっており、日本においても徐々に広がりを見せています。食肉と比較して脂質が低いことから健康志向の人にも好まれ、今後ますます需要が高まることが予想されています。

植物由来肉の国内市場予測



出典：(株)シード・プランニング
「植物由来の代替肉と細胞培養肉の現状と将来展望」

三栄源エフ・エフ・アイの取組み

より食肉らしい植物由来肉を開発



当社では、より食肉らしい食感や旨味、香り、ジューシー感、見た目を実現するため、さまざまな角度から研究開発を行い、製品や技術を提供しています。具体的には、植物たん白にはない食肉の旨味や牛脂などの濃厚感、焼いた時の香ばしさが再現できる調味料や香料をはじめ、植物たん白特有の風味を特異的にマスキングできる独自の技術があります。

さらに最近では、動物性原料である卵などの代わりに素材同士を結着させる増粘多糖類製剤を開発し提供しています。今後は、食肉以外にも牛乳や卵、魚介類などの代替について研究開発を進め、食糧危機や環境問題など、食に関わる社会課題の解決に寄与していきます。



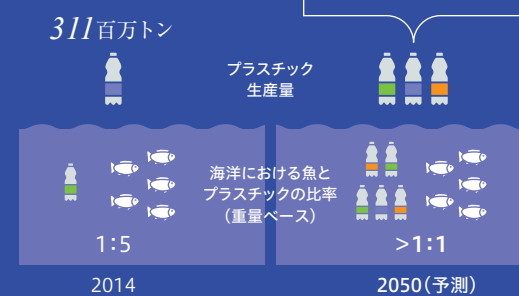
6

脱プラスチック社会の実現

使い捨て容器・包材の使用量を削減

食品の容器・包材には、おいしさをはじめとした品質の保持や、流通時や使用時の取扱いの利便性、情報提供及び販売促進など、さまざまな役割があります。しかしながら、近年、容器・包材に用いられるプラスチックの廃棄による環境問題が深刻化しています。このような状況下、日本でも脱プラスチックを目指す取組みが推進されており、環境に優しい容器・包材を代用することや、廃棄物量を減らすため、容器・包材を必要以上に使用しなくても済むよう、食品そのものにアプローチする方法が模索されています。

海洋プラスチックごみ量予測



出典: World Economic Forum「The New Plastics Economy Rethinking the future of plastics」

三栄源エフ・エフ・アイの取組み

乳化技術の応用で容器・包材の使用量を抑制

廃棄物量の削減は各企業が重視している課題であり、当社もまた、環境保全活動の一環として、その削減に向け取り組んでいます。

取組みの一つとして、高機能化多糖類の活用により、乳化の安定性を担保したうえで製品を高濃度化し、物量を下げることを実現しました。結果として、容器・包材の使用量を抑えることができました。今後はさらなる安定性の向上を図るとともに、保管条件の改良など汎用性を高め、お客様のニーズに応じた製品を展開していくことで、環境負荷の軽減に寄与していきます。

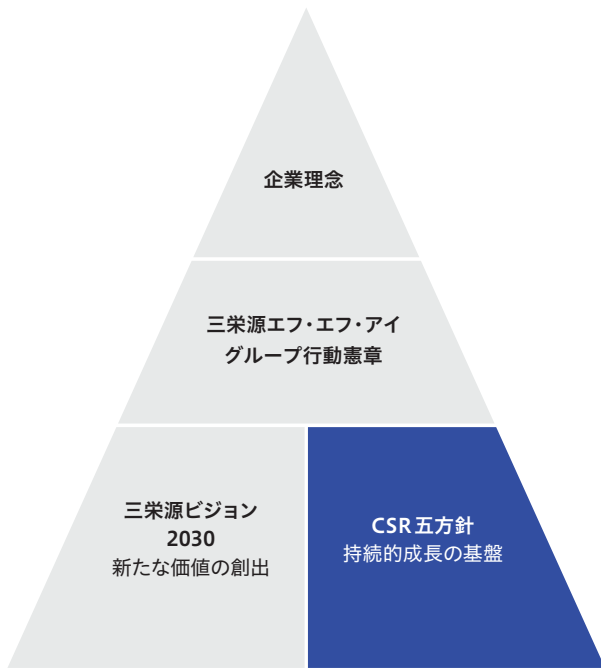




事業推進における社会的責任

私たちは、企業理念を実践していくための行動原則である三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章に基づき、CSR五方針を定めています。

この五方針に従い、事業を推進することで、サプライチェーン全体で社会的責任を果たすべく、企業活動に取り組んでいます。また同憲章では「地域社会との共生」を掲げており、地域社会の発展に貢献することで、社会との共存・共栄を目指しています。



2020年度の主な取組み

仕入先

- 品質**
 - Web 監査の実施
- 調達**
 - 調達ガイドラインを周知し、CSR 調達を推進
 - CSR 調達アンケートの実施
 - 原材料の品質向上への取組み

調達

- 品質**
 - FSSC 22000 認証継続に向けた監査受審 / Version5.1、非通知監査への対応
 - 内部監査で、品質保証システムの適合性と有効性を確認し、社内不適合件数を削減
 - 全社で官能検査パネル認定制度を推進

CSR五方針

- 品質** → P.19-20
- 環境** → P.21
- 人材** → P.22
- 調達** → P.23
- コンプライアンス** → P.24

地域社会との共生

- 社会とのコミュニケーション** → P.25

CSR推進体制： CSR五方針のもとCSR推進チームが

※ 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。



研究開発

ソリューション
提案

製造

供給

社会

環境

- 環境保全活動の推進
- CO₂排出量の削減/
事業者クラス分け評価制度でSクラス評価
- 上水道使用量の削減
- 廃棄物量の削減/
産業廃棄物の処理委託先へのオーディット*実施

人材

- ワーク・ライフ・バランスの
実感率が向上
- 多様な働き方をサポート
- 女性の活躍を推進
- 働きがいの向上

調達

- 下請法の遵守

コンプライアンス

- コンプライアンスの遵守
- リスクマネジメント委員会の設置
- 知的財産権の尊重
- 食品業界に関わる法律の管理強化

社会との
コミュニケーション

- 研究誌「FFIジャーナル®」
の発行
- 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
- 業界団体を通じた
情報発信
- 小学生向け
フリーペーパーへの協賛

主管部署と協働し、取組みを推進

→ P.17-18

CSR推進体制

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。

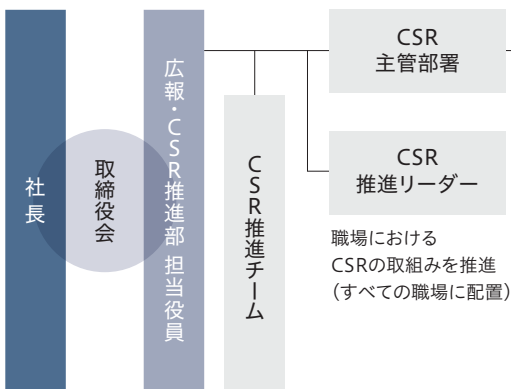
CSR推進チームでは、各主管部署と協働し、これらの取組みを企画・管理。

また、CSR推進リーダーを通じて毎月1回

CSR職場集会を開くことで、

CSRの取組みを全社に浸透させています。

CSR推進体制図



CSR五方針

 品質	<p>安全・安心な製品を届けるために</p> <p>→ P.19-20</p>	<p>関連するSDGs</p> 
 環境	<p>自然環境の保全を重要課題と認識して</p> <p>→ P.21</p>	<p>関連するSDGs</p>   
 人材	<p>多様な人材が個性を最大限発揮できるように</p> <p>→ P.22</p>	<p>関連するSDGs</p>  
 調達	<p>公平・公正な取引とCSR調達を重視</p> <p>→ P.23</p>	<p>関連するSDGs</p> 
 コンプライアンス	<p>法令を遵守し、社会規範を尊重</p> <p>→ P.24</p>	<p>関連するSDGs</p> 

<p>品質方針</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 私たちは、お客様のご意見ご要望を迅速かつ着実に具現化し、安全で満足いただける製品、技術およびサービスをお届けします。 2. 私たちは、フードチェーンの一員であることを認識し、関連法令や社会倫理はもとより、食添 GMP と国際的な基準である ISO、GFSI 等に基づいた品質保証システムによって、求められる品質の確立に努めます。 3. 私たちは、高い感受性と広い視野でコミュニケーションを図り、誠実で適切な情報開示を通じて、お客様との信頼構築および食の健全化に寄与します。 4. 私たちは、品質方針を全社員に周知徹底するとともに、方針に基づいた目標を設定し、品質保証システムの適切性と信頼性向上のために継続的改善を推進します。
<p>環境方針</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 私たちは、自然環境の保全が社会の持続的発展のための重要課題であることを理解し、自然との共生に配慮した事業活動を行います。 2. 私たちは、環境に関連する法令・規制およびその他の要求事項を遵守するとともに、この方針に基づいた環境保全の目標を設定し、継続的に改善します。 3. 私たちは、事業活動が環境に影響を及ぼすことを認識し、廃棄物の削減および再資源化・省エネルギー化を推進することにより環境負荷の低減に努めます。 4. 私たちは、この方針をすべての社員に周知させ、継続的な啓発および教育を行なうことにより環境保全を実践します。 5. 私たちは、この方針を社内外に公表するとともに、環境保全の取り組みに関する地域社会とのコミュニケーションを通じて相互理解を深めます。
<p>人材方針</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 私たちは、仕事を通じて社会からの信頼を築き、食の歓びを創造する人材を育成します。 2. 私たちは、社員が責任と働きがいをもって業務に取り組める仕組みを構築し、公正な評価・処遇を行います。 3. 私たちは、社員の能力や専門性を高め、自己の成長と生きがいを実感できる職場環境を整備します。 4. 私たちは、教育・研修制度の充実をはかり、自己啓発に努める風土を醸成します。 5. 私たちは、多様な人材がそれぞれの個性により活躍することの必要性を理解し、社員一人ひとりがその強みを発揮できる組織をつくります。
<p>調達方針</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 私たちは、自社の品質方針に準拠し、安全な原材料の調達を行います。 2. 私たちは、国内外の関連法令を遵守し、社会倫理に基づいた調達活動を行います。 3. 私たちは、お取引先に公平かつ公正な取引の機会を提供し、信頼関係を築き、相互の発展を目指します。 4. 私たちは、自然環境や労働・人権に配慮した調達活動を推進します。
<p>コンプライアンス方針</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 私たちは、すべての企業活動において、国内外の法令等を遵守し、社会倫理に従って行動します。 2. 私たちは、組織、ルールを整備して、コンプライアンス制度を確立し、社会情勢の変化に応じて継続的に改善し、さらなる向上に努めます。 3. 私たちは、関連法令に関する社内教育を定期的に行い、常に高い倫理感をもって、事業活動を推進します。



品質

関連する
SDGs

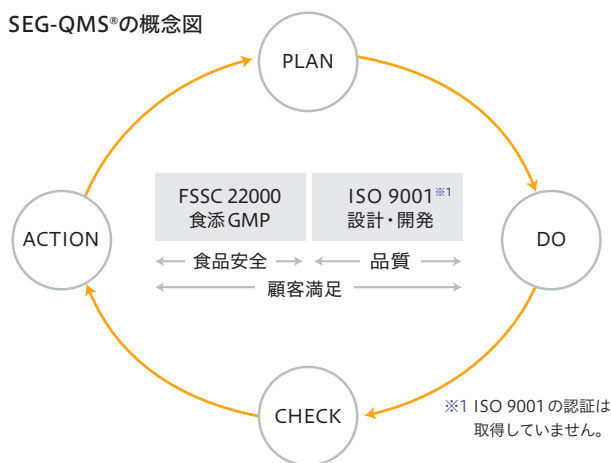


独自の品質保証システム「SEG-QMS®」で 高い安全性と品質を確保

当社では、独自の品質保証システム「SEG-QMS®」を構築しています。これは、食品安全マネジメントシステムの一つである「FSSC 22000」と食品添加物の製造・品質管理に関する業界基準「食添GMP」に、品質マネジメントシステム「ISO 9001」の設計・開発プロセスの管理概念を補完的に融合させたシステムです。これにより原料の仕入れから製造・販売までのすべての段階で安全と品質を保証します。

このシステムを運用することで顧客満足を追求し、お客様との信頼関係を構築しています。

SEG-QMS®の概念図



FSSC 22000

食品安全マネジメントシステムの国際規格である ISO 22000 と ISO/TS 22002-1、さらに追加要求事項を統合した食品関連製造業者のための承認規格です。食品流通業や食品製造業の大手グローバルカンパニーが中心となって設立した非営利団体「国際食品安全イニシアチブ (GFSI: Global Food Safety Initiative)」が承認する食品安全認証スキームの一つです。

FSSC 22000 の骨格は ISO 22000 であるため、「HACCP 原則」の導入が求められますが、ISO/TS 22002-1 により、前提条件プログラム (PRP) の要求がさらに具体的、かつ厳しくなっています。

食添 GMP

食品添加物業界における品質管理のさらなる高度化を目指して、日本食品添加物協会が定めた自主基準で「食品添加物の製造管理及び品質管理に関する自主基準」の略称です。

食品添加物の製造、及び品質管理の手順が「食添 GMP」が求める基準を満たしている場合、第三者である日本食品添加物協会によって認定を受けることができます。

また、「食添 GMP」の基準に HACCP の概念を採り入れた「HACCP 導入型食添 GMP」の認定も 2016 年 4 月より開始されています。

品質保証体制

<p>① 顧客ニーズの把握・情報提供</p> <ul style="list-style-type: none"> 顧客とのコミュニケーション (製品及び技術・情報の紹介とヒアリング) 	<p>② 設計管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 試作及び試作品評価 遵法性の確認 仕様、処方、規格、工程条件、HACCP プランなどの設定 各種バリデーション※2 	<p>③ 購買管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 設定されたルールに従いリスク管理 品質保証書取り交わし 遵法性の確認 現場確認 (オーディット) 	<p>④ 原料検査</p> <ul style="list-style-type: none"> 指図に基づく各種規格検査 原料購入先の試験成績書確認 使用判定
<p>⑤ 製造管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 工程管理表、手順書などに基づく管理 各種衛生管理 労働安全 教育訓練 	<p>⑥ 製品検査</p> <ul style="list-style-type: none"> 指図に基づく各種規格検査 環境検査、異常品検査、傾向分析など 出荷判定 	<p>⑦ 出荷・物流管理</p> <ul style="list-style-type: none"> 作業手順書に基づく出荷管理 異常発生時トレース 現場確認 (オーディット) 物流会議 	<p>安全で 信頼できる 製品を提供</p>

※2 バリデーション: 製造管理及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。

FSSC 22000認証継続に向けた監査受審／Version5.1、非通知監査への対応

SEG-QMS®の中核を担うFSSC 22000 認証の維持には、毎年監査を受ける必要があります。

2020年度の更新監査では、数件の極めて軽微な不適合のみで、審査員から高評価を得、認証の継続に至りました。

なお、次回2021年度は、FSSC 22000の規格がVersion5.1にアップグレードされ、さらに非通知での監査になるため、受審に向け、対応できる体制を整えるべく、日々準備を進めています。

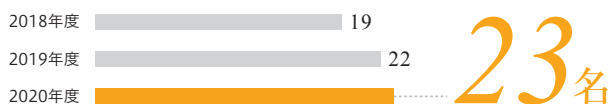


Web監査の実施

重篤な品質問題につながる可能性が高い事項を重点的に監査するため、第三者監査の専門的な知識や経験を習得できる社内オーディター資格制度を導入しています。そこで認定されたオーディターが、毎年目標として掲げる重点監査先に対し、オーディットを実施しています。

2020年度は、新型コロナウイルス拡大に伴い、対面を回避するため、Web監査も採り入れました。

社内オーディター人数(名)



内部監査で、品質保証システムの適合性と有効性を確認し、社内不適合件数を削減

「SEG-QMS®」で決められたことが実行され、その活動が、提供する製品、商品、サービスの品質向上にどの程度活かされているかについて自己評価することを目的に、毎年内部監査を実施しています。

2020年度は、「設計開発の妥当性」「アレルゲンの交差汚染対策」「文書管理」を中心に実施しました。

社内不適合件数 (2010年度を100とした指数)



全社で官能検査パネル認定制度を推進

品質管理においては、科学的な検査と比べて、人間の味覚、嗅覚の方が高感度な場合もあります。当社では特に風味に対する感度が高い社員を発掘する「官能検査パネル認定制度」を導入し、わずかな風味の異常があった場合にも、出荷前に人間の舌で感知できる体制を整えています。

2020年度は出社できる社員を対象に官能検査パネル認定に向けた研修を実施しました。

最優秀官能検査員社内認定者数(名)



責任者からのMessage

コロナ禍は私たちの生活や活動に多くの影響を与えています。Web オーディットの推進もその一つですが、このような社会環境だからこそ、これまでの常識に捉われず新たな取組みに挑戦したいと考えます。一方、食の安全、品質の安定化は普遍的であり、地道な活動の積み重ねで、ステークホルダーとの信頼を維持しなければなりません。三現主義に基づいたクリティカルな管理、適正な評価、DXの導入による効率的な活動などにより、リスク要因の低減を進め、信頼性の高い体制を構築してまいります。

執行役員 品質保証部長 食品安全チームリーダー 山崎 彰



環境保全活動の推進

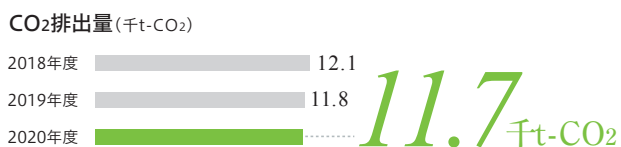
当社では、自然環境の保全が重要課題であると認識し、環境方針に基づき、環境負荷の低減や法令遵守など環境保全活動を展開しています。国内全事業所において、ISO 14001を取得し、環境マネジメントシステムを運用しながら、省エネルギー、廃棄物の抑制といった各現場の環境負荷低減を目的とした改善活動に取り組んでいます。

2020年度は、環境保全活動を推進するために「環境管理部」を新設し、全社の環境活動における意識統一と各拠点の環境活動の水平展開を図りました。

CO₂排出量の削減／ 事業者クラス分け評価制度でSクラス評価

事業活動によるCO₂排出量を削減するため、各工場、各事業所の空調やパソコン機器、照明器具、ボイラーなどを計画的に更新しています。また、製造工程の見直しや排水処理方法の工夫などエネルギー使用の効率化に向けた取り組みにより、5年間平均のエネルギー消費原単位年1%以上低減を達成し、2021年4月、経済産業省による事業者クラス分け評価制度にてSクラスを取得しました。

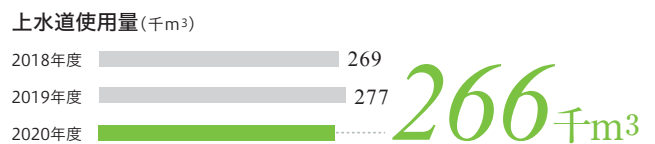
今後も省エネルギー化を進め、Sクラスの維持継続を目指します。



上水道使用量の削減

製造工程や生産計画を見直すことで上水道使用量の削減に努めています。

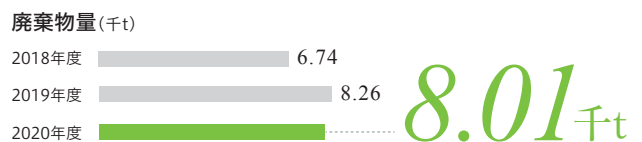
2020年度、本社工場では香料製造工程における洗浄方法の適正化を図ったほか、一部中間品の製造で使用する冷却方法も見直しました。また滋賀工場では、酸味料製造設備の洗浄方法の適正化を進めています。



廃棄物量の削減／産業廃棄物の 処理委託先へのオーデイト実施

事業活動で発生する廃棄物の排出抑制と再資源化に取組み、廃棄物の削減に努めています。

岡山工場では、赤キャベツ色素の抽出残渣を、牧場の飼料や外部委託業者を通じて有価物として堆肥化する取組みを継続しています。また、産業廃棄物の処理委託先を訪問し、適正な処理が行われているかどうかを確認する「実地確認」を計画的に実施し、法令遵守に努めています。



責任者からのMessage

持続可能な社会の実現に向けた企業の責任がますます高まるなか、環境管理部の新設は当社の姿勢を示す重要な意思表示と言えます。このようななかで経済産業省による事業者クラス分け評価制度にて「Sクラス」を取得できたことは、私たちの活動成果が見える化され、大変喜ばしいと同時に、この状況を維持していくことの責任を重く受け止めています。今後もすべての業務効率は環境活動に直結するとの思考を社内に周知するとともに、2050年カーボンニュートラルの実現に向けて、当社が取り組むべき活動の可能性や選択肢を発信していきたいと考えています。

執行役員 環境管理責任者 山崎 彰



人材

関連する
SDGs



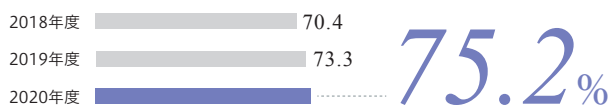
ワーク・ライフ・バランスの実感率が向上

人材方針では社員の能力や専門性を高め、自己の成長と働きがいを実感できる職場環境を整備することを掲げており、より高いパフォーマンスを発揮できるよう、ワーク・ライフ・バランスに配慮した環境づくりに努めています。

たとえば、社員が誕生日を有意義に過ごすためのバースデー休暇や、自身や家族の記念日に大切な時間を過ごすためのメモリアル休暇、また、長期休暇を有効活用できるよう、飛び石連休の平日を休業日に指定する全社一斉有給休暇取得日を導入しています。

社内アンケート

「仕事と私生活のバランスがとれている」と回答した社員の割合(%)



多様な働き方をサポート

社員がさまざまな理由によりフルタイムでの勤務が困難になる場合でも、安心して働き続けることができるよう、各種制度を導入しています。

たとえば、出産・育児で取得する短時間勤務制度では、育児介護休業法の規定よりも広く短時間勤務を認めており、子が小学3年生を終了するまで取得が可能です。また、仕事と育児・介護を両立するための道しるべとなる「両立支援ハンドブック」を作成し、時代に



働き方ができるよう取り組んでいます。なお、2020年度においても、女性社員の育児休業等取得率は、100%を維持しています。

女性の活躍を推進

女性社員が出産後もキャリアロスなく安心して働けるよう、産休前に面談を実施しています。また、復職後もスムーズに職場復帰ができるよう、本人・所属部門の上長・総務人事課及びCSR推進チーム担当者の4者で復職前面談を実施しています。面談では、復職後のキャリアや働き方について話しあい、仕事と家庭(育児)の両立をサポートしています。

なお、2020年度は新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、Webでの面談を採り入れました。



働きがいの向上

当社では、社員一人ひとりが働きがいをもって業務に取り組める職場づくりを目指しています。2020年度は、新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、社内での感染症対策はもちろん、時差出勤や在宅勤務、時間単位有給休暇、分散出社などを活用し対応してきました。

また、従来のシステム環境を見直し、Webでコミュニケーションが取れるよう整備しています。

責任者からの Message

当社は、社員が責任と働きがいをもって業務に取り組める仕組みを構築することを人材方針に掲げています。2020年度は、新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、社内の感染症対策はもちろんのこと、業務改革の一つとして、従来のシステム環境を見直し、既存業務のデジタル化やオンラインでコミュニケーションが行えるよう社内の環境整備に尽力しました。今後も、さらなる業務のデジタル化を推進し、コロナ禍においてもこれまでどおり、食のサプライチェーンの一員として社会的責任が果たせるように、人材と働き方の多様化に適応した基盤づくりに努めてまいります。

執行役員 総務人事センター部長 中野 玄洋



調達

関連する
SDGs



調達ガイドラインを周知し、CSR調達を推進

品質はもちろん、環境や人権にも配慮し、公正な取引や法令遵守の徹底をサプライチェーン全体で実践していくために調達方針を策定しています。2016年度より当社のCSRに関して仕入先とも共通の認識を持つために、調達方針を実践するための指針である「三栄源エフ・エフ・アイグループCSR調達ガイドライン」を共有してきました。

2020年度は、本ガイドラインの内容を改めて共有するとともにガイドラインの条項に同意する確認書をご提出いただき、互いにCSR調達の認識を共有しました。

CSR調達アンケートの実施

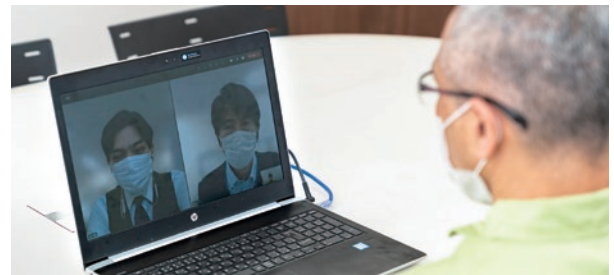
社会の持続可能性を高めるCSR調達の促進のため、2020年度は原材料・包材の仕入先を対象にCSR調達アンケートを実施しました。

今回のアンケートには、国連グローバル・コンパクト・ネットワーク・ジャパン(GCNJ)にて2017年に作成されたセルフ・アセスメント質問表(SAQ)を採用しました。2021年3月末にアンケートを発信し、6月現在80%の仕入先より回答をいただいています。今後は回答内容に基づき、各取引先と協議し、互いに継続的なCSR調達を推進できるよう取組んでいきます。

下請法の遵守

下請代金支払遅延等防止法(下請法)遵守を図るため、毎年内部監査を実施しています。内部監査を通して社内の手続きの改善・指導を図るとともに、関係部門への教育・啓発も行っています。また、社内教育の一環として、2020年度より全社員を対象に、Webを活用した講習会とWebテストを開始し、下請法に関する知識の底上げを図っています。

今後もこれらの取組みを継続し、下請法遵守に向け体制の維持・向上を進めていきます。



原材料の品質向上への取組み

安全な原材料を安定的に調達するためには、仕入先の協力が不可欠です。当社では、各仕入先とともに原材料の品質向上に取り組んでいます。2020年度は、当社の品質管理への姿勢と取組みを各仕入先に理解していただくために、当社で発生した品質事故事例と、その原因や対策をレポートにして発信し共有しました。その結果、各仕入先より「社内ですっかり共有する」「当社の製造でも関係のある話なので大変参考になる」などの声をいただいています。

責任者からの Message

私たちは、調達方針に基づき、品質はもちろん公正な取引や法令遵守を徹底のうえ、環境や人権にも配慮した調達活動を心がけています。2020年度は、仕入先の皆さまと改めて当社のCSR調達の考え方を共有するために「三栄源エフ・エフ・アイグループCSR調達ガイドライン」を配布させていただきました。また、CSR調達を進めるための取組みとして「CSR調達アンケート」にご協力をお願いいたしました。今後も仕入先の皆さまとの日々のコミュニケーションを大切にし、私たちの推進するCSR調達にご理解を得ながら、ともに発展していけるよう行動を進めてまいります。

取締役執行役員 原料資材部長 中川 敦



コンプライアンス

関連する
SDGs



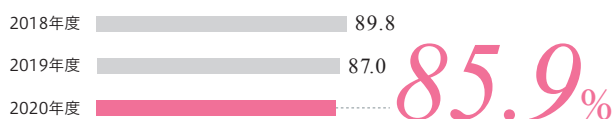
コンプライアンスの遵守

法令の遵守はもちろん、社会規範を尊重するため、2020年度は全研究員を対象にe-Learningや動画配信を活用し、研究倫理に関する研修を実施しました。また、CSR職場集会では、さまざまな情報を正確かつ有効に活用するため、全社員を対象に著作権に関する社内教育を実施しました。

なお、2021年2月には情報セキュリティ委員会を設置し、情報資産の保護及び情報セキュリティに関わる事故防止に向けた対策を講じています。

社内アンケート

「会社はコンプライアンスに前向きに取り組んでいる」と回答した社員の割合(%)



リスクマネジメント委員会の設置

企業活動を取り巻くさまざまなリスクを把握し、万が一リスクが顕在化した際に社会に与える影響を最小限に抑えるべく、リスクマネジメント委員会を新たに設置しました。

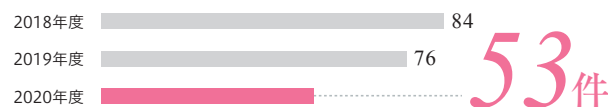
2020年度は新型コロナウイルス感染症の拡大を受け、当委員会に所属する法務・コンプライアンス部のメンバーが主体となって「新型コロナウイルス(COVID-19)感染症対策マニュアル」を作成し、全社員に向けマニュアルの徹底と感染防止に関わる啓発を図りました。

知的財産権の尊重

自社の知的財産権を適切に管理するとともに、第三者の知的財産権を尊重する活動を推進しています。研究開発を行ううえで第三者の特許権を侵害しないよう、関連する技術分野において特許情報の定期チェックや技術開発前の特許調査を行っています。また、知的財産推進課を中心に各研究室の方針に基づいた戦略的な知的財産活動を推進しています。

2020年度は、動画配信による研修を実施することで、各人の都合に合わせた受講や、受講後の復習も可能となりました。

特許出願件数(件)



食品業界に関わる法律の管理強化


省庁から発信される食品に関する法令・規則の収集・分析は、企業活動を行ううえで必要不可欠です。当社では、安全性科学部がこれらの情報を収集し、自社製品及び取扱い商品の安全性に関わる法令・規制を全社に向けて発信する役割を担っています。

2020年度は、法務・コンプライアンス部が安全性科学部と連携し、食品添加物及び食品原料の安全性に関わる法規制の管理体制を強化しました。

責任者からの Message

社員一人ひとりが、「三栄源エフ・エフ・アイグループ行動憲章」に基づき行動できるように、各部門と連携しコンプライアンス遵守に向けた取組みを推進しています。また、コンプライアンス違反は会社にとっての重大なリスクにつながるため、コンプライアンス推進とリスクマネジメントを表裏一体の活動と捉え、2020年度、新しい組織であるリスクマネジメント委員会を発足させました。今後はコンプライアンス遵守の定着・常態化を図るとともに、デジタル化やグローバル化といった経営環境の変化に対応できるようにコンプライアンスの観点からリスク管理を推進していきます。

法務・コンプライアンス部長 小川 豊



社会とのコミュニケーション

関連する SDGs

4
質の高い教育を
みんなに

12
つくる責任
つかう責任

17
パートナーシップで
目標を達成しよう

研究誌「FFI ジャーナル®」の発行

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また、私たちの使命であると考えています。1992年から発行を続けている食品・食品添加物研究誌「FFI ジャーナル®」では、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®」コンテンツピックアップ

● Vol.225 No.1 2020

「北海道立衛生研究所における有毒植物による食中毒の防止に向けた取り組み」佐藤 正幸

植物性自然毒の毒性分析に関する研究や有毒植物による食中毒の防止に向けた取り組みについて紹介

● Vol.225 No.4 2020

「食品のおいしさのデータサイエンス」山野 善正・次田 隆志
おいしさの定義を整理し、データサイエンスと考えられるいくつかの事例について紹介

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回研究課題を公募し、選考委員会で審査したうえで、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についても助成しています。

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>

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。



左:「もっと知ってほしい食品添加物のあれこれ」
右:「デンカちゃんの豊かな食卓」

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>

小学生向けフリーペーパーへの協賛

2020年7月、親子で楽しめる化学のものづくりを紹介した小学生向けのフリーペーパー「UchiLab」(化学工業日報社発行)に協賛しました。

当社では、「食べもののおいしい色」について、パプリカ色素が製造される工程を中心に、夏休みの自由研究でも活用可能な記事を掲載しました。このフリーペーパーは、小学生新聞への折込などを通じて幅広く配布されました。

また、当社からは、本社、滋賀工場、岡山工場の近隣小学校14校及び中学校1校の児童生徒たちに配布しました。化学のおもしろさを通して食品添加物に興味を持ってもらうこともまた、私たちにできるコミュニケーションの一つだと考えています。



会社概要

創 業	1911(明治44)年
設 立	1938(昭和13)年
代 表 者	代表取締役社長 清水 康弘
資 本 金	18億円
社 員 数	1,027名
売 上 高	753億円(2021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 及び販売
事 業 拠 点	本社・東京支社 工場(大阪、滋賀、岡山) 営業所(仙台、名古屋、広島、福岡) 神戸物流センター
本 社 所 在 地	〒561-8588 大阪府豊中市三和町1-1-11

代表的な機関の役員／委員(2021年7月現在)

(国内)

- ・日本食品添加物協会 副会長 他
- ・日本医薬品添加剤協会 副会長 他
- ・日本食品化学研究振興財団 理事長 他
- ・日本香料工業会 常任理事 他
- ・ILSI ジャパン 評議員
- ・食品ハイドロコロイド研究会 常任委員
- ・日本食品科学工学会 監事 他
- ・日本毒性病理学会 賛助会員
- ・日本食品化学学会 理事 他
- ・日本食品衛生学会 理事
- ・大阪化学工業薬品協会 理事
- ・日本官能評価学会 評議員
- ・日本毒性学会 賛助会員

(海外)

- ・NATCOL(天然食品着色料協会) 会員
- ・IACM(国際着色料工業協会) 会員
- ・FEMA(米国食品香料製造者協会) 会員
- ・IOFI(国際食品香料工業協会) サイエンスボード
- ・学術雑誌「Food Hydrocolloids」 編集委員

食品安全・環境保全に関する各種認証を取得しています。



本社・本社工場、
滋賀工場、岡山工場、
東京支社*



本社工場
滋賀工場
岡山工場



JQA-EM7379

※ 本社及び東京支社の認証範囲は、食品添加物(香料、甘味料、着色料、保存料、ゲル化剤、増粘剤、安定剤、乳化剤、調味料、酸化防止剤)及び食品素材(野菜エキス)の研究開発。

三栄源エフ・エフ・アイのあゆみ

1911(明治44)年	初代社長 清水源吉が、工業薬品問屋として清水源商店を創業
1931(昭和6)年	三栄化学工業所設立、安全性を追求した食用色素の自社開発を開始
1937(昭和12)年	東京出張所(現東京支社)を開設、その後、福岡・広島・名古屋・仙台と全国に営業所を展開
1941(昭和16)年	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が施行され、三栄の色素が官封第一号として認定
1953(昭和28)年	清涼飲料水ブームの支えとなる、乳化香料「サンクラウデー」を発売 雑誌「San-Ei News」を発刊、その後1992年からは「FFIジャーナル®」として継続刊行
1965(昭和40)年	国内初の天然食用色素「アナトー色素」を商業化
1981(昭和56)年	落合工場(現岡山工場)稼働開始 世界初となる赤キャベツ色素を開発。原料の栽培から製品化まで国産を追求し、その後1991年に米国においてFOOD PROCESSING賞を受賞
1982(昭和57)年	日本食品添加物協会が発足、2代目社長 清水久司が、初代副会長・大阪支部長に就任
1986(昭和61)年	G.Shimizu & Co.(U.S.A.), Inc(現 San-Ei Gen F.F.I. (U.S.A.), Inc)を設立。その後、イギリス・シンガポール・ペルーへと海外拠点を拡大
1989(平成元)年	滋賀工場稼働開始
1992(平成4)年	清水源商店と三栄化学工業が合併し、三栄源エフ・エフ・アイに商号変更
1994(平成6)年	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)
1999(平成11)年	甘味料「スクラロース」を厚生省が食品添加物に指定
2002(平成14)年	本社工場、滋賀工場、岡山工場が食添GMP認証を取得
2005(平成17)年	滋賀工場がISO 14001:2004の認証を取得
2006(平成18)年	岡山工場がISO 14001:2004の認証を取得
2011(平成23)年	FSSC 22000とISO 9001を融合した食品安全マネジメントシステム「SEG-QMS®」を導入
2017(平成29)年	国連グローバル・コンパクトに署名。本社、東京支社、三工場包括でISO 14001:2015の認証を取得
2018(平成30)年	ISO 14001:2015の認証範囲を全社に拡大
2020(令和2)年	神戸物流センター稼働開始



www.saneigenffi.co.jp