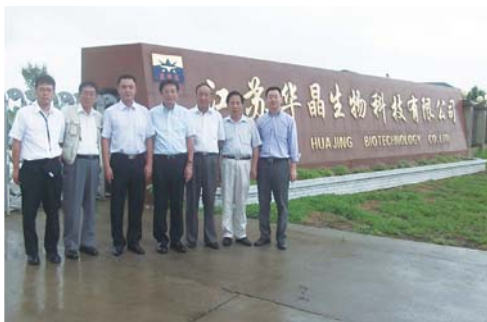




会社概要

事業内容

○食品添加物（甘味料）の製造、販売  
 設立 昭和59年8月  
 従業員数 11名  
 所在地 大崎町永吉5285-3  
 TEL 099-476-4000  
 FAX 099-476-4125  
 URL <http://www.nitinouiseiken.co.jp>  
 代表取締役 忠 靖之



中国江蘇省の大手ステビア生産工場と契約し輸入しています



中国山東省のステビア栽培風景



ハーブの一種のステビアの葉

日農生研(株)は、昭和59年に(株)イケダパンのグループ企業として創業した食品添加物(甘味料)の製造・販売をしている会社です。  
 現在は、イケダパンの子会社、山崎製パンの關係会社として食品業界に甘味料であるステビアを供給し、全国のパン、スナックを始めとした製菓製パン業界や漬物、醤油等幅広い食品分野にステビアを供給し、『おいしい』食品づくりのサポートをしています。

ステビアは、南米のパラグアイが原産国ですが日本の食文化の発展と共に世界に先んじて使  
 用されるようになりました。ハーブの一種であるステビアの葉には砂糖の約200倍の甘さがあり使用量が微量で済むことからノンカロリーで清涼感のある、さっぱりとした甘味が特徴です。  
 現在では、アジア各国と米国、欧州にまで拡大しています。また漬物や醸造等の塩を多用する業界では塩分により食品の保存性を高めますが、味をまろやかにする為に使用されます。その原料は、主に中国で栽培され輸入します。中国国内に16社ある中で特に安定生産、衛生面に信用のある大手2社と、また韓国では焼酎のジンゴに専売的に納

入しているトップメーカーより輸入し高品質、衛生、安定供給に努めています。定期的に訪問し品質のチェックを現地で行っており、中国と韓国との太いパイを築いています。  
 食添GMP(食品添加物の製造管理及び品質管理の基準)も取得し、また昨年の10月に大規模な製造作業所内の改修工事を実施し今年度新たに大型設備を導入し更なる品質の向上と食の安全・安心の環境を作っています。



ステビアの葉より→粉状→粒状にする機械



▲ステビア使用の漬物、スナック、醤油



▲ステビア使用のパン製品

突撃

会社訪問

天然甘味料ステビアで健康的な食生活を提案致します。

飲料、アイスクリーム等の分野に積極的に参入して大崎町から日本各地、世界へと市場を拡大していきます。