

築野食品工業株式会社



副産物を高度活用する
ファインケミカル

和歌山県
伊都郡かつらぎ町新田94

代表取締役会長
築野 政次

1949年(昭和24年)設立
TEL0736-22-0061

<http://www.tsuno.co.jp/>

お米の一粒一粒にこめられた健康と栄養を追求するライスケミカルのパイオニア

米ぬかから多様な製品を製造

同社は米の副産物である「米ぬか」に着目し、その高度有効利用によりサラダ油、脂肪酸の製造、ファインケミカル部門への拡充にまで展開している企業。唯一の日本国産植物油脂原料としての米ぬかをベースに高度な研究開発を続けており、同社が製造するこめ油は主に国内外の食品、化粧品メーカーに卸売されている。こめ油は、玄米1合の米ぬかからわずか2gしかできないが、米ぬかに含まれるたくさんの栄養成分が生かされており、学校給食や家庭用の食用サラダ油としても評価されている。米ぬかにはビタミン、ミネラル、タンパク、繊維質等の栄養素のほか、抗酸化、紫外線吸収、pH調整、抗菌等、様々な作用を有する機能性成分が含まれている。同社ではイノシトール、フィチン酸、γ-オリザノール、フェルラ酸、マグネシウム、米ぬかタンパク質、米ぬかレシチン等、20種以上を商品化している。

油脂化学製品の製造を通して環境問題にも提言努力

同社は、他の植物油メーカーで発生する副産物や廃食用油を原料にしたオレオケミカルにも注力している。各種脂肪酸、ダイマー酸、モノマー酸、各種エステルを製造し、それらは印刷インキ、塗料、接着剤等の原料として利用されている。

品質保証、環境管理体制強化に向けて

「品質は、作る私が責任者。心をこめて品質管理」を標語にしており、顧客に対する品質保証体制強化のため、関係会社を含めてISO9001を取得。また、環境にやさしい事業展開を図る会社として環境管理体制を強化する責任があるとの考えにより、ISO14001を取得。あらゆる活動に関する継続的改善努力に努めている。

