

# オリザ油化 株式会社



代表取締役  
村井 弘道

最先端の研究開発と  
培われた生産技術で  
オンリーワンの  
有用天然物エキスを製造

愛知県  
一宮市北方町沼田 1

1954年(昭和29年)設立  
0586-86-5141

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

自然界の大きなサイクルの中で、天然物の高度有効利用を目指し、人々の健康、  
幸せ、そして希望を実現するヒューマンヘルスカンパニー。

## 米とともに70年、食用こめ油の製造から健康食品・天然化粧品の先駆けに

食用こめ油を製造して70年。完全食品と言われる「米」、なかでも米糠は栄養の宝庫である。こめ油に含まれる栄養機能成分にいち早く着目し、抗高脂血症作用のある「 $\gamma$ -オリザノール」や「トコトリエノール」を高度に濃縮、商品化。また、米糠中の美容成分「セラミド」、血圧を下げ、抗ストレス作用やリラックス作用があるとされる「 $\gamma$ -アミノ酪酸（ギャバ）」を濃縮した商品を世界に先駆けて開発、健康食品や化粧品に幅広く利用されている。

## オンリーワン商品を生み出し、競争力を強化する研究開発体制

自社内の研究室での実験や、大学など産学官の連携による研究の成果により生み出されたオンリーワン商品は、顧客からも高い評価を受けている。エビデンス（健康によいと科学的根拠）の質・量の充実に取り組み、出願中の特許は100件を超え、海外の学術誌に論文を投稿して世界に向けて成果を発信している。研究開発型のモノづくりにより、競争力があり収益性の高い商品を実現している。

## 顧客重視の商品企画とものづくり

食品の「安心・安全」を求める消費者の声に応えるため、トレーサビリティを強化、残留農薬やアレルゲンの混入には検査を徹底することで対応している。製造部員の人材育成に注力し、多品種生産、受託生産を支えるオールラウンドプレイヤーの育成に努めている。また、顧客の生の声・ニーズをダイレクトに商品に反映させるために、研究者も営業の先頭に立つ。今後も更なる新商品を上市するべく研究を続けている。

