

CORPORATE PROFILE



理研维他命株式会社
RIKEN VITAMIN CO., LTD.

美味源于自然



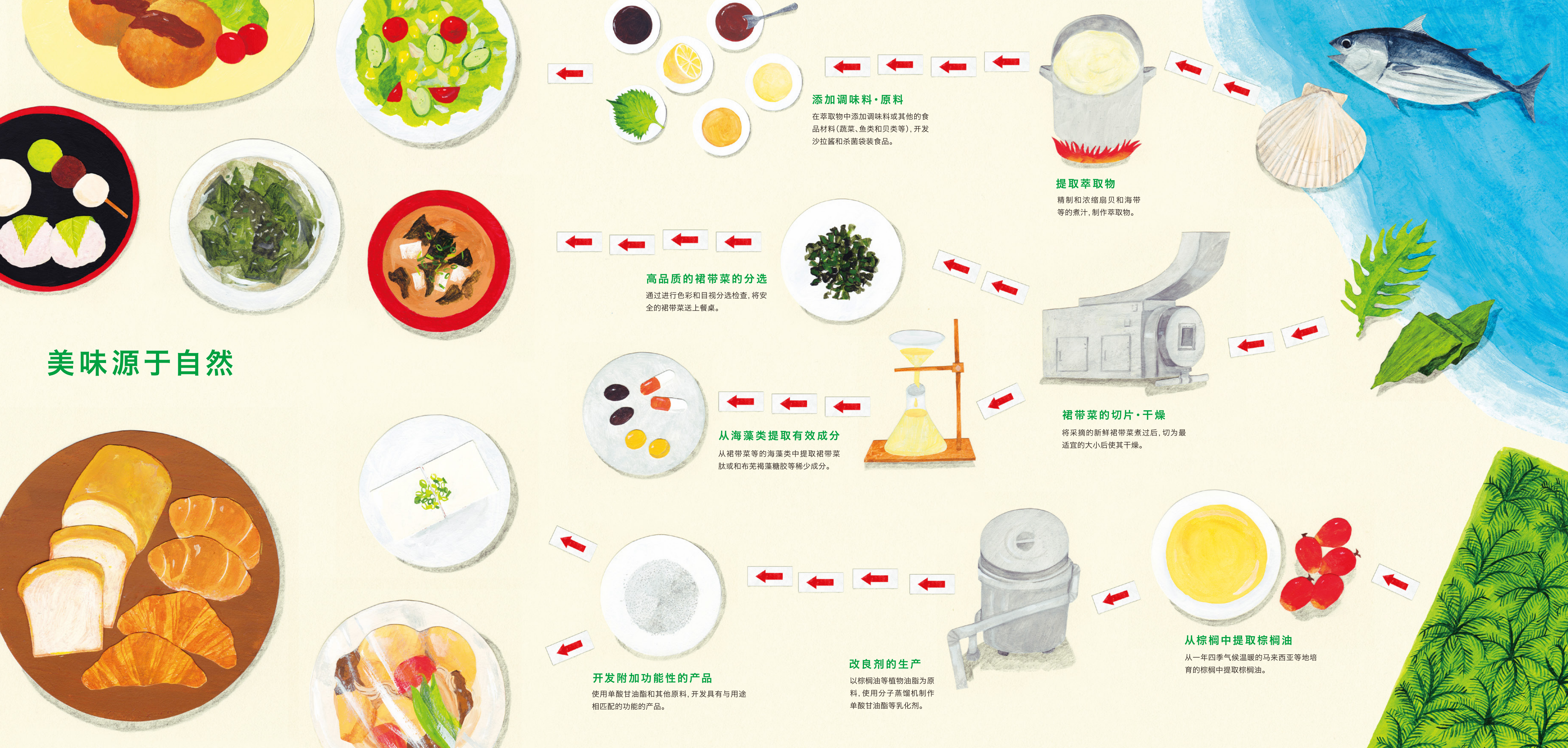
天然材料的开拓者 理研维他命

历代的研发人员
从用自己的眼睛和双脚找到的天然材料中
提取有效成分,利用自然的恩惠
创造出各种各样的产品。

自然蕴含着让生活丰富多彩的力量。
感觉到“美味!”“方便!”的理由
实际上是来源于自然的恩惠。

理研维他命以
“天然物质的有效利用”为方针
利用独有的技术
为丰富多彩的生活贡献力量。

美味源于自然



PHILOSOPHY

为了丰富多彩的生活和社会

经营理念

1 通过食物，为社会提供健康和丰富多彩的饮食生活

将天然原料作为事业展开的中心，
为每天的生活提供健康、安全、安心、丰富的产品，
为饮食生活的提高贡献力量。

2 基于合规精神开展事业活动，履行社会责任

尊重顾客、股东、交易商、当地社会等所有利害关系者，
全体公司员工基于高标准的伦理观以及遵守法律的精神开展所有的事业活动，
作为社会的一员，履行自己的社会责任，成为被信赖的企业。

3 作为具有灵活性且充满创造力的企业发展

作为制造商，有效利用我公司固有的生产资源（精尖的原料、技术、设备），迅速、准确地对应多样化、多变化、高端化的顾客需求，以创建灵活而具有创造力的企业为目标努力。

4 将事业活动的视点、范围向海外扩展 提升作为“世界的理研维他命”的品牌力

力求将企业活动的领域向海外扩展，通过应对内外的需求，提高作为全球化企业的存在感。

5 基于尊重他人的思想，创建充满魅力的工作场所

作为充满活力的企业，尊重公司每一位员工的独具匠心，
通过提高公司福利，创建使人觉得具有人生价值充满魅力的工作场所。



日本培育的经验技术 在全球的舞台上创造未来

法人代表 总经理

望月 敦

公司自1949年创立以来，一直以天然物质的有效利用为基本方针，将天然材料本身的用途开发,以及天然材料中有效成分的提取,精制,浓缩,制剂化作为固有的技术，积极进行用途开发，以及具有独创性的产品开发。事业领域包括食品事业,改良剂事业（食品用・精细化工用）,保健品事业，我们凭借着富有独创性的新技术,新商品开发能力,切实的原料采购能力和生产技术能力以及提供安全的产品的品质保证能力，从国内以及世界各地的生产据点,销售据点为客户发送各种各样的产品。

日本市场面临少子老龄化，世界市场面临以新兴国

家为中心的人口增加的趋势，我们希望通过制定并贯彻执行适应各自的市场环境的事业方针，建设创造新价值，拥有存在感的企业，实现进一步的飞跃发展。如今，社会,政治,经济的全球化震荡,变化和不确定性在不断加剧，这要求企业必须总是从全球化角度进行及时,适宜的对应。无论面临怎样的事态，我们都将坚持经营理念，公司全体人员同心协力，努力谋求进一步的发展。面向可持续的丰裕社会的实现，我们决心通过“提供值得信赖的品质和安全的产品”为社会贡献力量。

请今后继续给予我们更多的支援。

HISTORY

从理化学研究所继承的坚实的技术力量

利用优良的技术力量，最大限度地汲取自然的恩惠，
为人类的健康和饮食未来做出贡献。
这种开发的姿态，自创业开始从未改变，
并且仍将继续传承下去。



起源：理化学研究所 维他命研究室

理研维他命的技术之本，可以追溯到在1917年作为日本首家民间综合研究所创立的“理化学研究所”。该研究所人才辈出，有物理学研究室获得诺贝尔奖的汤川秀树博士、朝永振一郎博士等，在维他命研究室，有因发现维他命B1而成名的铃木梅太郎博士，从鱼的肝油中成功提取出维他命A的高桥克己博士等，很多的优秀人才留下了巨大的丰功伟绩。

理化学研究所，将高桥克己博士的维他命A的提取法实用化并进行销售，在获得巨大的反响的同时，也获得了巨大的收益。1938年，为了让理化学研究所创建的医药品部门工业化，作为专业的公司成立了理研营养药品株式会社，除了维他命A以外，还涉足了维他命B及D等各种各样的医药品。之后，在1949年，该公司的维他命A部门独立出来，理研维他命油株式会社成立。进而，在1980年公司名称变更为现在的理研维他命株式会社。

方针：天然物质的有效利用

自创业以来，我公司始终坚持以天然物质的有效利用为基本方针进行研究开发。

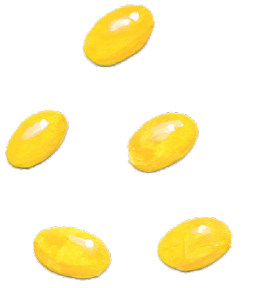
从鱼肝油的维他命A的提取开始，到之后的分子蒸馏技术，应用该技术的单酸甘油酯的蒸馏浓缩技术、提取肉精·色素等的技术，裙带菜产品的加工技术、维他命的胶囊化·细珠化等的制剂化技术，这些所有的技术都继承了本方针。



1938年的维生素广告。

KEY EVENTS

创造出“行业第一”的理研维他命的发展历程



INNOVATION

从维他命A的提取精制浓缩技术向各种事业的展开

理研维他命自创业以来，一直遵从“天然物质的有效利用”的方针进行研究开发。
并且，在传承研究开发天然维他命A所培育的提取、精制、浓缩技术的基础上，一直在各种领域进行富有独创性的产品开发。



FIELD OF LIFE

利用自然之力丰富生活

汲取自然的力量，
丰富人类的健康和生活。
理研维他命，利用精湛的技术力量，
从食品到工业原料，
活跃在各种各样的事业领域。

1 食品事业 FOODS

萃取物・调味料

将浓缩了天然物质的美味成分的萃取物作为原料提供给制造商。
为食品厂家、外卖产业、学校供餐和一般的家庭提供使用了我公司萃取物的调味料、拉面汤料、快餐调味品。



海藻

为外卖产业、学校供餐和一般的家庭提供以干燥切片裙带菜“干燥裙带菜酱”为首的裙带菜汤料和海藻沙拉等各种裙带菜产品、其他海藻产品。



沙拉酱

为外卖产业、学校供餐和一般家庭提供以“理研的无油青紫苏”为代表的无油沙拉酱和各种沙拉酱。



2 改良剂事业 IMPROVERS

食品用改良剂

为了让大家品尝更加美味的加工食品，为食品厂家提供以天然物质为主要原料的食品用乳化剂、天然色素。



精细化工用改良剂

作为塑料和农业用薄膜等的原料，为工业领域的各类制造商提供应用了食品用改良剂级的防雾剂、防静电剂等。



3 保健品事业 HEALTHCARE

利用理化学研究所培育的技术，以各种维他命为主，为医药品厂家和健康食品厂家提供医药品原料和功能性食品用原料等。



1 食品事业

FOODS



萃取物・调味料

从畜产系到水产系，浓缩自然的美味成分

在食品调味过程中，属于天然调味料的萃取物是不可缺少的。理研维他命，利用其创业起点的维他命A所培育出的提取、精制、浓缩技术，开始了肉精和拉面汤料的生产，并将该技术推广到了食品领域。作为原料和材料，提供以鲣鱼和扇贝为代表的水产萃取物、以牛肉、猪肉和鸡肉为原料的动物肉萃取物等各种萃取物。

并且，还根据食品厂家的需求，提供使用了该原料的混合调味料，帮助客户通过加工食品再现高品质的“美味”。

以我公司的萃取物为基础，推广到沙拉酱、汤料、汤汁佐料、杀菌袋装食品等，提供给家庭以及学校供餐、外卖产业。

海藻

将大海的美味和营养搬上餐桌

裙带菜事业的起点，是基于生鲜保存技术的“生裙带菜裙带菜酱”的发售。

之后，为了对应美味和方便度的需求进行了研究，开始了干燥的切片裙带菜“干燥裙带菜酱”的发售。

现在，通过开发裙带菜汤和海藻沙拉等各种产品，以及提出各种菜单方案，很多裙带菜产品已成为家庭、学校供餐、外卖产业的常用食品。

近年，让收获时的鲜度和口感得以保持的“冷冻海藻原样采摘裙带菜”开始了发售，目前，为了进一步传递海藻的魅力和可能性，创立了『心跳海藻屋』品牌，以便利用各种海藻，扩大产品种类，努力让大家领略所有海藻的魅力。



沙拉酱

使用了我们公司开发的萃取物的独特味道

以为了让学校供餐中的裙带菜变得更加美味而开发的业务用商品“青紫苏沙拉酱”为契机，开始了家庭用商品“超级无油沙拉酱青紫苏”的发售。

成功创造出了“无油”这样一个市场。

理研维他命的沙拉酱以无油为中心原则，在味道的创作上坚持应用我公司自主制作的萃取物和调味料，像这样我们公司一贯坚持从原料到最终产品全部由自主研发，确保向顾客稳定地提供讲究味道的商品。

业务用商品方面，还有开发时考虑到了过敏原的问题等，产品系列在健康上的考虑更加细致。

此外，除了沙拉酱外，作为天才调味料我们还在积极致力于使用领域的扩大。

主要产品例

家庭用商品



沙拉酱



汤料



干燥裙带菜酱



汤汁佐料



杀菌袋装食品



其他海藻商品

业务用商品



海藻类



沙拉酱



日式调味料・佐料



中式调味料・汤料



西式调味料・汤料



液体调味料



水溶汤料



米饭调味料



健康农场
笑颜午餐

加工食品用原料



水产萃取物・动物肉类萃取物



调味品



切片裙带菜

2

改良剂事业 IMPROVERS



食品用改良剂

综合制作食品的“美味”

提高加工食品品质的食品用改良剂。

应用维他命A所培育的分子蒸馏技术，在1959年成功实现了蒸馏单酸甘油酯的工业化后，又为加工食品厂家等带来了以食品用乳化剂为首的加工油脂,天然类色素,维他命E等，具有各种各样的功能的食品用改良剂。

理研维他命，为了满足客户要求的美味,品质的提高,稳定等各种要求，

正在提出各种符合于制造工序的食品用改良剂方案,通过不断的产品试做与客户一起致力于课题的解决。

主要的功能例



乳化

让水分和油分均匀的混合。



防止老化

防止凝固，让其拥有湿润、松软的口感。



起泡

帮助海绵面团或奶油起泡，使得泡沫稳定。



凝固

可高效制作味道醇厚的豆腐。



防止粘附

易于分解高粘附性的食品。



改良口感

制造脆脆、酥酥、软软的各种口感。



上色

增加诉诸视觉的美味。



增强营养

增加维他命E、各种维他命，增强营养。



抗氧化

利用维他命E防止氧化，保持味道。



精细化工用改良剂

将食品中培育的技术和高安全性扩展到工业领域

将食品用改良剂所培育的技术应用于精细化工领域，展开到塑料,农业用薄膜,食品用包装材料,橡胶产品,化妆品等工业用领域。

理研维他命的精细化工用改良剂，使用了食品用改良剂，多用于在工业用领域中也特别要求安全性的产品中。

此外，我们还提供实现可持续社会所需的环保型产品。

了解制造厂商的客户各自的要求和课题，利用在食品改良剂中磨练出的实操技能，按照用途为客户定制各种功能的改良剂，并提供方案。

在解决客户的课题的同时，也帮助提高了其下游的客户的方便性。

主要的功能剂例



防雾

防止因表面的水滴产生的雾气。



增塑

软化硬质的塑料。



滑性

优化加工时的光滑性并使其稳定，提高外观、生产率、表面性。



防静电

抑制静电，让灰尘难以依附。



增粘

提高粘度，让其难以从手中溢出。



洗净

具有优良的洗净力，优化起泡。



脱模

易于从模具中取出产品。



分散

使得填充剂、木粉等难以混合的物质均匀地分散。



抗氧化

控制塑料等加工时，成形后的氧化。

3

保健品事业 HEALTHCARE



利用独有的技术力创造健康的未来

以技术之母的理化学研究所的实际成果为基础，开始了维他命A的生产。

其基础一直传承到现在，作为医药品原料和功能性食品用原料，生产维他命A,D,E等。

利用细珠化和胶囊化等的加工技术，按照使用用途，为医药品厂家和健康食品厂家提供制剂和混合型的产品等。

此外，还在与大学和研究机构合作，积极进行各种天然材料的效能和效果的研究。

除了作为功能性食品用原料提供“和布芜褐藻糖胶”和“藏花酸”等外，还作为“功能性食品”提供给家庭。

主要的产品和特点

医药品原料・营养强化原料

维他命E

理研维他命生产天然原料的维他命E。作为医药品、健康食品等的原料得到广泛使用，并且除了增强营养外，还具有抗氧化的效果。



功能性食品用原料

和布芜褐藻糖胶

是裙带菜的孢子叶中含有的粘性成分。理研维他命，一直关注自古以来受到日本人喜爱的孢子叶中含有的健康功能性成分“褐藻糖胶”，并且一直在进行研究。



功能性食品用原料

藏花酸

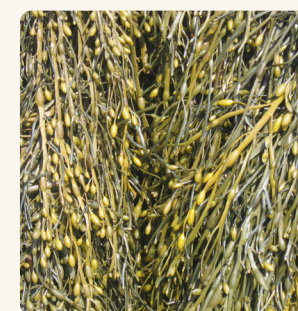
是栀子的果实和藏红花中含有的黄色天然色素成分。处于被分类为类胡萝卜素的“β-胡萝卜素”和“番茄红素”之间，含有具抗氧化能力的成分，其健康效果受到关注。



功能性食品用原料

海藻多酚

外界对“泡叶藻”这种海藻中所含多酚的功能一直有各种期待，而今已经得到证实，这种物质被命名为“海藻多酚”，已作为新的健康材料进行开发。

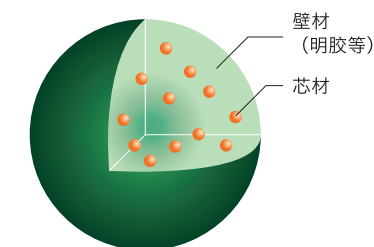


制剂化技术

理研细珠（微胶囊）

通过将理研维他命多年开发的维他命A（油溶性成分）的稳定化技术应用到医药和食品领域，成功诞生了“理研细珠”。

除了让成分不稳定的材料稳定化外，还具有中和苦味和涩味的效果，是让药易于服用，让口香糖和含片的香味持续保持的不可缺少的技术。



FACILITIES

通过“高品质”×“客户定制”挑战客户的课题

生产设施

草加工厂

【埼玉县・草加市】

创立 1968 经销商品 家庭用商品／业务用商品／加工食品用原料

作为使用了萃取物提取、浓缩技术的拉面汤料工厂，自开始生产以来，一直在作为承担食品部门的研究开发和生产的主力工厂在发展。期间，导入了基于电脑控制的最先进的设备，实现了大规模的自动化。此外，还在积极引入食品卫生的技术，生产安全且美味的食品。



千叶工厂

【千叶县・千叶市】

创立 1973 经销商品 加工食品用原料／食品用改良剂／维他命

进行食品用改良剂的研究开发和生产。食品用改良剂使用在面包、点心、豆腐、面条、家常菜等众多加工食品中，对应多样化的饮食生活和食品加工的需求。此外，还利用蒸馏、浓缩技术，使用天然原料生产维他命E，广泛应用在健康食品、营养饮料、谷类食品、点心等上。



东京工厂

【东京都・板桥区】

创立 1953 经销商品 维他命／功能性食品用原料／微胶囊

构建我公司发展第一步的东京工厂，是生产天然维他命A的专业工厂。在这里培育的技术，被应用到食品、乳化剂、维他命等各种产品上。现在，一边进行细珠产品和功能性食品用原料等的生产，一边进行功能性表示食品等的研究开发。



京都工厂

【京都府・龟冈市】

创立 1985 经销商品 食品用改良剂／维他命

本工厂以天然色素的研究开发和生产为中心，一直积极致力于该领域的发展，1963年，从栀子果实中提取和精制出黄色素，1977年，从培养的红曲中提取和精制出红色素。装点食品颜色的安全且美丽的天然色素，在近年来其需求变得越来越高。



大阪工厂

【大阪府・枚方市】

创立 1960 经销商品 加工食品用原料／食品用改良剂／精细化工用改良剂

利用本公司支柱的维他命A分子蒸馏技术，进行食品及精细化工用改良剂的研究开发和生产。食品用改良剂主要用于面包、面条、豆腐、饮料等的加工食品，精细化工用改良剂主要用于塑料、化妆品等，生产具有优良的安全性的各种产品。



作为食品的开拓者，我们执着于天然材料，一直在积极推进新产品的开发。并且，在利用我公司拥有的技术和最新的信息，提出新的解决方案。



研究开发机构

旨在成为被信赖的“公司外部职员”

为了随着时代的发展迅速对应多样化,高端化的客户需求，我公司设置了具备专业知识和应用技术的专业机构。旨在有效利用我公司的技术和最新信息，开展解决客户课题的解决方案型商务活动。

食品

产品展示中心

面向超市、零售店、学校供餐、集体供餐、外卖产业等客户的要求，我公司提供有效利用了家庭用、业务用商品的特点的配方和新的食用方案。因配置了一般家庭用的烹调设备和业务用的厨房设备，可以在与客户接近的环境下进行烹调。从最新的流行趋势到传统料理、季节料理，我们一直都在用心打造具有独创性的配方提案。



改良剂

应用与创新中心

致力于收集加工食品厂家客户有待解决的课题，与客户一起在商品开发和制造阶段解决课题。为了可在与客户的生产工序相同的环境下试作，中心配备了加工食品的代表性制造设备，具备专业知识和应用技术的职员与客户一起进行商品的试作。同时，也在努力进行研究开发，以便总是可以提出具有新的附加价值的方案。



将日本培育的解决方案力扩展到海外

在日本培育的技术也在向海外展开。在新加坡和中国开设了食品用改良剂的应用技术服务中心，在中国开设了精细化工用改良剂的应用技术服务中心，国内外的职员相互合作，共同致力于提出符合各国客户要求的解决方案。



NETWORK

将日本培育的解决方案向全球展开



生产据点

1 理研维他马来西亚

创立

1991

经销商品加工食品用原料／食品用改良剂／精细化工用改良剂

为了将蒸馏单酸甘油酯推向全球市场，作为我公司第一家海外据点创立。利用当地丰富的原料，生产以乳化剂为首的各种改良剂产品。现在，已发展为具有全球最大规模生产能力的工厂。

生产据点

2 天津理研维他食品

创立

1993

经销商品加工食品用原料／食品用改良剂／精细化工用改良剂

设立在天津市西青经济开发区，土地面积高达5万平方米。生产面向中国国内及海外厂家的食品用改良剂和精细化工用改良剂。

生产据点

3 GUYMON EXTRACTS

创立

2004

经销商品加工食品用原料

生产拉面底料的猪骨汤料、猪肉精。该猪肉精，从主要销售据点的理研维他命USA销往增长迅速的北美拉面市场。

销售据点

应用技术服务中心

4 理研维他新加坡

创立

1994

经销商品加工食品用原料／食品用改良剂／精细化工用改良剂／维他命

应用技术服务中心

创立

2007

经销商品食品用改良剂

设立在当初第一个海外销售公司的理研维他新加坡内。拥有加工食品领域中具有代表性的生产设备，提供食品用改良剂的技术服务。

以将日本培育的经验和技術推向全球市场为目的，推进生产、销售、应用技術网络的构建。按照各地区的特性和嗜好、习惯，进行极其细致的对应，开展超越国家和文化，为客户提供附加价值的解决方案型商务活动。

销售据点

5 理研维他命欧洲

创立

2003

经销商品加工食品用原料／食品用改良剂／精细化工用改良剂／维他命

销售据点

应用技术服务中心

6 理研维他命USA

创立

2004

经销商品加工食品用原料／食品用改良剂／精细化工用改良剂／维他命／业务用商品

应用技术服务中心

创立

2024

经销商品食品用改良剂

开设在北美的销售公司理研维他命USA内。该中心配备了用于烘焙的设施，加强了对我们的食品改良剂的建议。

销售据点

应用技术服务中心

7 理研维他精化食品工业（上海）

创立

2005

经销商品加工食品用原料／食品用改良剂／精细化工用改良剂／维他命

应用技术服务中心

创立

2011

经销商品食品用改良剂

设立在中国的销售公司理研维他精化食品工业（上海）有限公司内。拥有加工食品领域中具有代表性的生产设备，提供食品用改良剂的技术服务。

精化產品应用技术服务中心

创立

2019

经销商品精细化工用改良剂

为了加强化成品用改良剂的研发体制而创立。向中国以及全球提供化成品领域的技术服务。

销售据点

8 理研维他亚细亚

创立

2006

经销商品加工食品用原料／食品用改良剂／精细化工用改良剂／维他命／家庭用商品／业务用商品

销售据点

9 理研维他印度

创立

2013

经销商品加工食品用原料／食品用改良剂／精细化工用改良剂／维他命

销售据点

10 理研维他土耳其

创立

2015

经销商品加工食品用原料／食品用改良剂／精细化工用改良剂／维他命

销售据点

11 理研维他泰国

创立

2025

经销商品加工食品用原料／食品用改良剂／精细化工用改良剂／维他命

销售据点

12 理研维他越南

创立

2025

经销商品加工食品用原料／食品用改良剂／精细化工用改良剂／维他命

QUALITY

执着追求品质和安全

带给客户安全可靠的产品是理研维他命最大的使命。
为了让客户可以安心地使用我公司的产品，
我们一直在贯彻实施产品的品质管理，
推动创建员工可以获得更多的知识、更高的意识的环境。



提供安全的产品所需的品质管理

从原材料的进货开始到产品的出货进行严格的检查，提供品质第一的安全的产品。为了能正确且迅速地追踪、追溯原材料、制造、流通、销售各阶段的信息，努力构建可追踪体系，确保产品的安全性。



与客户一起开发有助于时代需求的产品

自创业以来，我们一直致力于安全且优质的产品制作。利用天然材料开发出多种关键材料，利用坚实的技术力和创造力，进行了符合时代需求的产品开发。今后，我们仍将珍视客户的要求，努力制作安全且倾注了真心的产品。



所有工厂全部取得全球规格认定

国内的所有工厂，都取得了品质管理体系ISO9001及食品安全体系FSSC22000的认证，并在依据全球基准制作高可靠性的产品。国内的所有工厂和，海外的主力工厂理研维他命马来西亚，已取得环境管理体系ISO14001认证，旨在实现与地球环境的调和。



对最珍视的品质负责

在提供给客户安全的产品方面，我们认为最重要的是所有员工带着高要求的伦理观行动，对品质负责。公司上下也正在依据合规精神，积极推进CSR活动的实施，努力创建可以利用员工的别出心裁，传递新的价值的环境。

执着追求品质之 1

重视客户的声音

面向商品的改善，品质保证部门设置了客户咨询中心，以便可以倾听到一般客户的要求和意见。从客户的呼声，捕捉“消费者精神”，应用于开发更加优良的商品。



执着追求品质之 2

利用最新技术确认安全

食品分析中心基于对微量元素组成的分析研发判别裙带菜产地的技术，并利用多种精密仪器测定有害物质，异物和异味，同时与研发部门一起进行味道的解析和验证。切实地检查原料和产品，带给客户安全的产品。



CSR&COMMUNITY

为了应对社会的信赖

CSR基本方针

理研维他命集团，为了让员工能在达成共识的基础上行动，制定了表示CSR在理研维他命集团中的定位的方针。



1. 组织统治

在理研维他命集团展开事业的所有国家和地区，要边遵守法令、考虑对利害关系方的影响，边开展事业活动。此外，要依据可进行迅速决策的组织体制，适宜地进行信息公开，进行高透明性的

2. 人权

互相认可具有多种多样的能力、价值观、想法的个性，努力开展尊重利害关系方的人权的事业活动。

3. 劳动惯例

建设可让员工安心工作的优良的工作环境。
此外，要创建自由豁达的公司氛围，让员工可以通过灵活的沟通发挥能力，感受到工作的价值。

4. 环境

理研维他命集团，将天然原料的有效利用设定为事业活动的中心。感谢地球环境的珍贵，努力谋求与社会和自然的调和。

5. 公正的事业惯例

依据合规精神，进行公正且诚实的交易。此外，珍视与交易商的信赖关系，尊重相互的权利。

6. 消费者课题

利用具有独创性的原料、技术，提供安心安全且提高客户满意度的商品和服务。

7. 当地社会的参与及当地社会的发展

利用事业资产和知识见解提高地区贡献度，努力与当地社会共同发展。

面向环境、社会、经济等各种问题的解决，
作为企业积极采取对策，
使得社会和企业可持续性发展。



为了客户

为了提供安全的产品，由统管理理研维他命集团的品质保证本部，构建客观且一元化的品质保证体制。为了可让客户安心地使用产品，努力进行及时、适宜的信息公开。

举措例

利用我公司主页，提供各商品原材料中包含的过敏原信息等
通过文件发行体系，进行规格书、调查表的一元管理



为了环境

理研维他命集团，将天然原料的有效利用设定为展开事业的中心。在国内工厂，以节能活动为对象，努力实施扩展到水和废弃物、以及人才培育的环保活动。此外，还在进行面向海藻产业的活性化研究开发。

举措例

2017年7月，以东日本大地震的灾后复兴和振兴海藻产业为目的，在宫城县的名取市开设了“閑上工厂”



为了当地社会

我们的目标是利用理研维他命的经验和资产，为当地社会贡献力量，并与当地社会共同发展。除了推进食品的教育活动外，还作为WFP联合国世界粮食计划官方支援窗口的联合国WFP协会的评论员，参加消除饥饿的活动。

举措例

针对海藻，实施可边享用边学习的“附赠菜品的裙带菜学习课程”
参加联合国WFP协会的募捐和慈善活动。





理研维他命株式会社
RIKEN VITAMIN CO., LTD.