

会社案内

CORPORATE PROFILE

 理研ビタミン株式会社

おいしさは自然のなかに

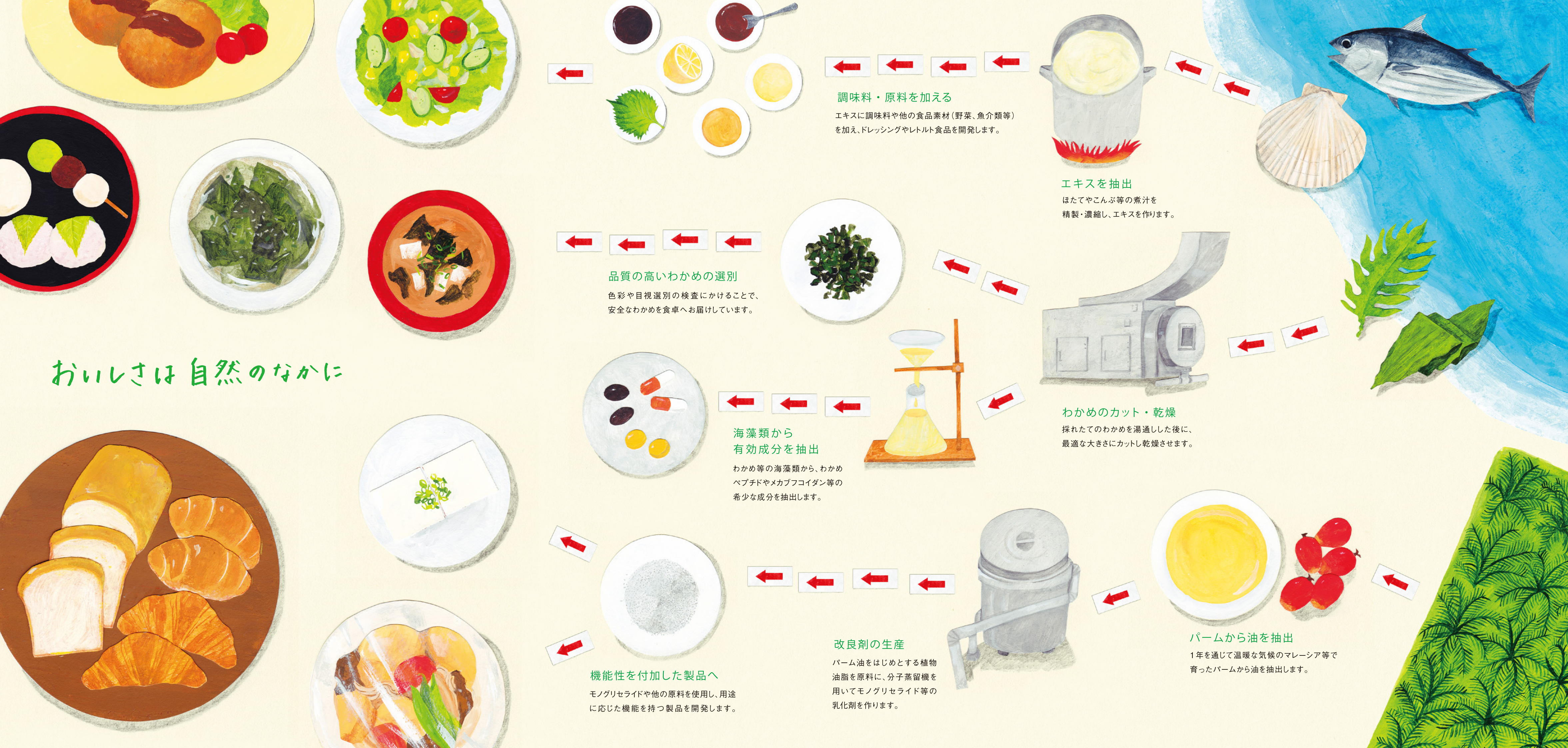
天然素材のパイオニア 理研ビタミン

歴代の研究者たちが
自らの目と足で見出した天然素材から
有効成分を抽出し自然の恵みを活かした
様々な製品を生み出してきました。

自然には人々の暮らしを豊かにする力があります。
“おいしい!” “便利!” と感じるわけは
実は自然の恵みによるものだったのです。

理研ビタミンは「天然物の有効利用を図る」
というポリシーのもと
独自の技術により豊かな暮らしに貢献していきます。

おいしさは自然のなかに



PHILOSOPHY

豊かな暮らしと社会のために

経営理念

1 社会に対し、食を通じて健康と豊かな食生活を提供する

天然原料を事業展開の中心に捉え
日々の生活に健康・安全・安心・豊かさを満たす製品の供給を行い、
食生活の向上に貢献する。

2 コンプライアンス精神に基づいた事業活動を行い、 社会的責任を果たす

顧客・株主・取引先・地域社会等のすべての利害関係者を尊重し、
全社員が高い倫理観に基づいた行動と法令遵守の精神ですべての事業活動を行い、
社会の一員として、社会的責任を果たし、信頼される企業となる。

3 フレキシビリティのある、かつ、 創造性に溢れた企業として発展する

メーカーとして、当社固有の生産シーズ（得意な原料・技術・設備）を活用して、
多様化する、変化する、高度化する顧客ニーズに
迅速・的確に対応する柔軟で創造力のある企業を目指す。

4 事業活動の視点・範囲を海外にも向け 「世界の理研ビタミン」としてのブランドを高める

企業活動のエリアを海外にも求め、内外のニーズに応えることにより、
グローバルな企業としての存在感を高める。

5 人間尊重の思想に基づき魅力ある職場をつくる

バイタリティに溢れた企業として、社員一人一人の創意工夫を尊重し、
福祉向上を図ることにより生きがいを持って働ける魅力ある職場をつくる。



日本で培ったノウハウが グローバルの舞台で未来を創る

代表取締役社長

望月 敦

1949年の創立以来、天然物の有効利用を基本方針に掲げ、天然素材そのものの用途開発および天然素材からの有効成分の抽出、精製、濃縮、製剤化を固有の技術とし、用途開発を積極的に行い、独自性のある製品開発を行ってきました。事業分野としては食品事業、改良剤事業（食品用・化成品用）、ヘルスケア事業があり、独自性に富んだ新技術・新商品開発力、着実な原料調達力と生産技術力、安全な製品をお届けする品質保証力のもと、多様な製品を国内のみならず世界各地の生産拠点、販売拠点からお届けしております。

日本市場は少子高齢化、世界市場は新興国を中心として人口増加の傾向にあり、それぞれの市場環境に適応

する事業方針を構築し確実に実行することにより、新しい価値を創造する存在感のある企業として、さらなる躍進を実現していきたいと考えております。社会、政治、経済は世界的レベルで激動し、変化し、不確実性の高まる中、企業は常にグローバルな視点での適時、適切な対応が求められます。いかなる事態に対しても経営理念を堅持し、全社協同してさらなる成長に向けて努力してまいります。持続可能な豊かな社会の実現に向けて「信頼に足りうる品質と安全な製品づくり」を通じて社会に貢献する強い決意で臨んでまいります。

今後とも一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

HISTORY

理化学研究所から受け継いだ たいへん技術力

優れた技術の力で自然の恵みを最大限に引き出し、
人々の健康や食の未来に貢献する。
この開発姿勢は、創業当時から変わらず受け継がれ、
未来にも引き継いでいきます。



原点は理化学研究所 ビタミン研究室

理研ビタミンの技術的なルーツは、1917年に日本で初めての民間総合研究所として発足した「理化学研究所」にまでさかのぼります。この研究所からは、物理学研究室よりノーベル賞受賞者である湯川秀樹博士、朝永振一郎博士等を輩出し、ビタミン研究室ではオリザニンの発見で名高い鈴木梅太郎博士、魚の肝油からビタミンAの抽出に成功した高橋克己博士等、多くの優秀な人材が多大な功績を残しています。

理化学研究所では、この高橋克己博士のビタミンAの抽出法を実用化し販売、多くの反響と同時に多くの利益をもたらしました。1938年に理化学研究所が製造していた医薬品部門を工業化するため、専門会社として理研栄養薬品株式会社が発足し、ビタミンAのみならずビタミンBやD等様々な医薬品を展開。その後、1949年に同社からビタミンA部門を引き継いで設立されたのが理研ビタミン油株式会社です。

さらに、1980年に社名変更を行い、現在の理研ビタミン株式会社となりました。

ポリシーは天然物の有効利用

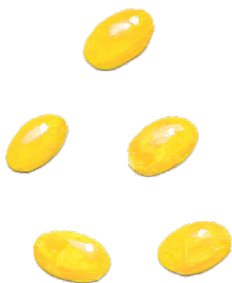
創業以来、私たちは一貫して天然物の有効利用を基本方針に掲げ、研究開発を行ってきました。

魚の肝油のビタミンA抽出からはじまり、その後の分子蒸留技術、それを応用したモノグリセライドの蒸留濃縮技術、肉エキス・色素等を抽出する技術、わかめ製品の加工技術、ビタミンのカプセル化・ビーズ化等の製剤化技術、これらすべての技術にそのポリシーが受け継がれています。

1938年(昭和13年)『写真週報』(週刊のグラフ雑誌)に掲載されたビタミン剤の広告

KEY EVENTS

"業界初"を創り出した理研ビタミンの歩み



技術の歴史							
● 食品事業 ● 改良剤事業 ● ヘルスケア事業							
1949	1960	1970	1980	1990	2000	2010	2020
1950 魚肝油の濃縮抽出の工業化を開始	1961 医薬用マイクロカプセル（ビタミンAビーズ）の生産開始	1970 水分散性蒸留モノグリセライドを発売 健康食品用マイクロカプセルを商品化	1980 業務用「ベンヤメルソース」を発売 大阪工場に完全自動制御分子蒸留機完成	1992 パン用機能性油脂を発売 静菌剤を発売	2000 家庭用「素材力 [®] 」（現・素材力だし [®] ）を発売	2010 健正堂に化成品用改良剤の生産工場を新設	2020 業務用「三陸産わかめ唐揚げ」が「外食産業貢献賞」を受賞
1953 ビタミンAの分子蒸留に成功	1962 モノグリセライドの増産体制完成	1972 家庭用「麻婆豆腐の素 マボちゃん [®] 」を発売	1981 家庭用「わかめスープ」を発売	1993 リケビタ・マレーシアで蒸留モノグリセライドの生産開始	2002 メカブフコイダンを発売	2011 家庭用「わかめスープ ごま1000粒の美味しさ焙煎ごまスープ」を発売	2022 家庭用「わかめスープ」が「災害食大賞 [®] 2022」で優秀賞を受賞 家庭用「ふりかけるザクザクわかめ [®] 韓国風ごま油風味」を発売
1955 東京工場に分子蒸留装置を設置 高単位ビタミンAの量産開始	1964 業務用「理研スープストック」を発売	1973 パイプ等建材用プラスチック向け滑剤を開発	1982 家庭用「マーボ茄子の素」を発売 家庭用「わかめスープ」が「食品ヒット大賞・優秀ヒット賞」を受賞	1994 家庭用「中華合わせ調味料 中華百選 [®] 」を発売	2004 家庭用「ノンオイルスーパードレッシング セレクティ [®] 」（現・リケンノンオイルセレクティ [®] ）シリーズ」を発売 リケビタ・マレーシアに高純度モノグリセライドライン増設 アセチル化モノグリ・エステル反応ライン新設	2012 天津に化成品用改良剤エステル工場建設	2023 家庭用「ふりかけるザクザクわかめ [®] 韓国風ごま油風味」が「食品ヒット大賞・優秀ヒット賞」を受賞 家庭用・業務用「インドカレー屋さんの謎ドレッシング [®] 」を発売
1958 大型スプレードライヤーによるビタミンAの粉末化成功	1965 わかめ事業に進出 家庭用「生わかめ わかめちゃん [®] 」を発売	1975 業務用「花ざいく [®] 」を発売	1983 大阪工場に超低温スプレークーラーを設置 ベニコウジ色素を発売 東京工場に医薬用GMP工場増設 千葉工場にビタミンE工場建設 ビタミンEの本格生産開始	1995 魚醤の本格展開	2005 業務用「冷凍三陸産丸採りわかめ」を発売 生分解性プラスチック用添加剤を開発 特定保健用食品「わかめペプチドゼリー」を発売	2013 ボークエキスを北米市場へ展開 SaFE農業の開発（共同研究）が「科学技術分野の文部科学大臣表彰」を受賞	2024 家庭用「インドカレー屋さんの謎ドレッシング [®] 」が「食品ヒット大賞・優秀ヒット賞」を受賞 家庭用「ふりかけるザクザクわかめ [®] 韓国風ごま油風味」が「ジャパン・フード・セレクション」でグランプリを受賞
1959 肉エキスの製造技術完成 インスタントラーメン用スープの生産開始	1966 家庭用「和風だしの素」を発売	1977 天然系着色料の生産開始	1988 家庭用「かつおちゃん [®] 顆粒」を発売 千葉工場に完全自動のモノグリセライド工場完成	1989 家庭用「ノンオイル スーパードレッシング（現・リケンノンオイル）青じそ」を発売 「食品ヒット大賞・優秀ヒット賞」を受賞	2006 健康食品向けクチナシの黄色素製剤（クロセチン）を開発・発売	2014 業務用「冷凍海藻シリーズ」が「業務用加工食品ヒット賞」を受賞	2025 天津に食品用改良剤の新工場建設
国内初の分子蒸留による高純度モノグリセライドの生産開始	1969 水分散性ビタミンAを開発	1979 業務用「がらスープ」を発売	1987 家庭用「ノンオイル スーパードレッシング（現・リケンノンオイル）青じそ」を発売 「食品ヒット大賞・優秀ヒット賞」を受賞	1997 和菓子用ミックスを発売 添加剤マスターバッチの生産開始	2007 「わかめスープ」「お吸いもの」が「宇宙日本食」の認証取得	2015 機能性表示食品「わかめペプチド粒タイプ」を発売	
					2008 「クロセチンアイ [®] 」を発売	2016 統一ブランド「ときめき海藻屋」を導入	
					2009 可塑剤「バイオサイザー [®] 」を発売	2019 家庭用「リケンノンオイル青じそ」が「ロングセラー平成貢献賞」を受賞 「ふえるわかめちゃん [®] 」に「産地判別検査合格マーク TM 」の使用開始	
会社の沿革							
1949	1960	1970	1980	1990	2000	2010	2020
1949 理研栄養薬品（株）からビタミンA部門を引き継ぎ、理研ビタミン油（株）を設立	1960 理研油脂工業（株）大阪工場（現・大阪工場）を新設	1973 千葉工場を新設	1980 理研ビタミン（株）に社名変更	1991 リケビタ・マレーシアを設立 サニー包装（株）を設立	2000 プレゼンテーションセンターを開設 マレーシアに食品用改良剤のアプリケーションセンターを開設	2011 天津から上海に食品用改良剤のアプリケーションセンターを移設	2020 本社・本社別館・プレゼンテーションセンターの機能を統合し千代田区から新宿区に本社を移転
1953 江東区から板橋区に東京工場を移設	1961 東京証券取引所市場第二部へ上場		1985 京都工場を新設	1993 天津理研維他食品を設立	2003 理研ビタミンヨーロッパを設立	2012 天津に化成品用改良剤のアプリケーションセンターを開設	2021 理研食品が陸前高田ベースを開設
1959 （株）健正堂を子会社化	1963 理研油脂工業（株）と合併し、食品分野へ進出			1994 リケビタ・シンガポールを設立	2004 ガイモン・エクストラクツを設立 理研ビタミンUSAを設立	2013 リケビタ・インドを設立	2024 理研ビタミンUSAに食品用改良剤のアプリケーションセンターを開設
	1964 理研食品（株）を設立			1996 栄研商事（株）を子会社化	2005 理研維他精化食品工業（上海）を設立	2014 東京証券取引所市場第一部銘柄に指定	2025 リケビタ・タイランドを設立 リケビタ・ベトナムを設立
	1968 草加工場を新設			1999 草加工場に食品用改良剤のアプリケーションセンターを開設	2006 理研維他亜細亜を設立	2015 リケビタ・トルコを設立	
					2007 マレーシアからシンガポールに食品用改良剤のアプリケーションセンターを移設	2017 理研食品がゆりあげファクトリーを開設	
						2019 天津から上海に化成品用改良剤の技術部門を移設し化成品技術センターを開設 千葉工場に食品用改良剤の研究開発拠点を集約したアプリケーション&イノベーションセンターを開設	

INNOVATION

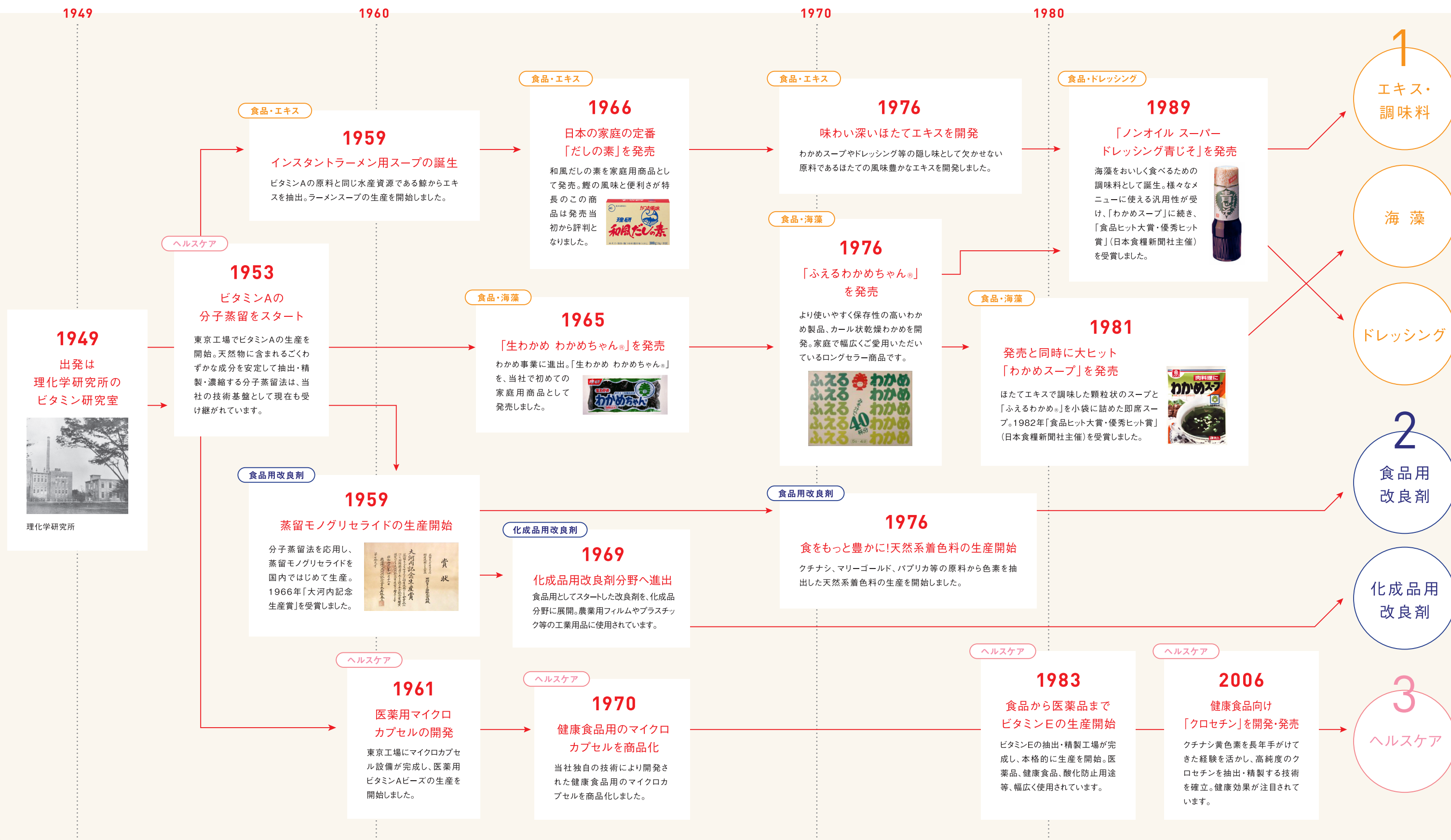
ビタミンAの抽出・精製・濃縮技術から様々な事業へ展開

理研ビタミンは創業以来、「天然物の有効利用を図る」という

ポリシーのもと、研究開発を行ってきました。

天然ビタミンAの研究開発で培った抽出・精製・濃縮技術を受け継ぎ、

幅広い分野でオリジナリティあふれる製品開発を行っています。



FIELD OF LIFE

自然の力で暮らしを豊かに

自然の力を引き出し、

人々の健康と暮らしを豊かにする。

理研ビタミンは、たしかな技術力で

食品から工業原料まで

幅広い事業を展開しています。

1 食品事業 FOODS

エキス・調味料

天然物の旨味成分を凝縮したエキスを食品メーカーに原料として提供。当社のエキスを使用した調味料、ラーメンスープ、スナックシーズニングを食品メーカーや外食産業、学校給食、一般のご家庭に提供。



海藻

乾燥カットわかめ「ふえるわかめちゃん®」をはじめ、わかめスープや海藻サラダ等の各種わかめ製品、その他海藻製品を外食産業や学校給食、一般のご家庭に提供。



ドレッシング

「リケンのノンオイル 青じそ」に代表されるノンオイルドレッシングや各種ドレッシングを外食産業や学校給食、一般のご家庭に提供。



2 改良剤事業 IMPROVER

食品用改良剤

よりおいしい加工食品をお届けするため、天然物を主な原料とする食品用乳化剤や天然系着色料を食品メーカーに提供。



化成品用改良剤

食品用改良剤を応用した防曇剤や帯電防止剤等をプラスチックや農業用フィルム等の原料として工業用分野の各メーカーに提供。



3 ヘルスケア事業 HEALTHCARE

理化学研究所で培った技術を受け継ぎ、各種ビタミンをはじめ、医薬品原料や機能性食品用原料等を、医薬品メーカーや健康食品メーカーに提供。



1 食品事業

FOODS



エキス・調味料

畜産系から水産系まで自然の旨味成分を凝縮

食品の味作りには、天然調味料であるエキスを欠かすことができません。理研ビタミンでは創業の原点であるビタミンAで培った抽出・精製・濃縮技術を応用した肉エキスやラーメンスープの生産を開始し、その技術を食品分野へと広げました。鰹やほたてに代表される水産エキス、ビーフやポーク、チキンを原料とした畜肉エキス等、様々なエキスを原料や素材として提供しています。

さらに、その原料を使用した配合調味料を食品メーカーのニーズに合わせながら提供し、加工食品で高品質の“おいしさ”を再現するお手伝いもしています。

自社のエキスを元にドレッシングやスープ、だしの素、レトルト食品等に展開し、ご家庭のみならず学校給食や外食産業にお届けしています。



海藻

海のおいしさと栄養を食卓にお届け

わかめ事業の出発点は、わかめを生で保存する技術による「生わかめ わかめちゃん®」の発売です。

その後、おいしさと使いやすさの需要に応えるべく研究を進め、乾燥させたカットわかめ「ふえるわかめちゃん®」を発売。

わかめスープや海藻サラダ等の様々な製品開発、メニュー提案を行い、現在では多くのわかめメニューがご家庭や学校給食、外食産業で定番となりました。

近年では、収穫時の鮮度と食感を再現した「冷凍海藻 丸採りわかめ」を発売、海藻の魅力や可能性をよりお伝えするため『ときめき海藻屋』ブランドを立ち上げ、様々な海藻を活用した製品展開を図り、海藻全体の魅力の発信に取り組んでいます。



ドレッシング

自社開発のエキスをを使用したこだわりの味を

学校給食でわかめをおいしく食べるために開発された業務用商品の「青じそドレッシング」をきっかけに、家庭用商品「ノンオイル スーパードレッシング青じそ」を発売。
「ノンオイル」という市場そのものを作りあげてきました。
ノンオイルをはじめとする理研ビタミンのドレッシングは、当社のエキス・調味料を味作りに活かし、原料から最終商品まで一貫して自社開発することで、おいしさにこだわった商品を安定的にお届けしています。
業務用商品では、アレルギーに配慮した商品等も開発し、より健康に配慮した様々なラインナップのドレッシングを取りそろえています。
また、ドレッシングとしてだけでなく、天才調味料として使用シーンの拡大にも取り組んでいます。

主な製品例

家庭用商品



ドレッシング



スープ



ふえるわかめちゃん®



だしの素



レトルト
メニュー専用調味料



その他の海藻商品

業務用商品



海藻類



ドレッシング



和風調味料・たれ



中華調味料・スープ



洋風調味料・スープ



液体汎用調味料



ポーションスープ



米飯調味料



ヘルシーファーム®
笑顔でランチ®

加工食品用原料



水産エキス・畜肉エキス



シーズニング



カットわかめ

2

改良剤事業

IMPROVER



食品用改良剤

食品の「おいしさ」を総合プロデュース

加工食品の品質を高める食品用改良剤。

ビタミンAで培った分子蒸留技術を応用し、1959年に蒸留モノグリセライドの工業化に成功して以降、

食品用乳化剤をはじめ、加工油脂、天然系着色料、ビタミンE等

多種多様な機能を持つ食品用改良剤を加工食品メーカー等にお届けしています。

理研ビタミンではお客様が求めるおいしさ、品質の向上・安定等の多様なご要望を解決すべく、

それぞれの製造工程に適した食品用改良剤のご提案や当社製品を使った試作等、

お客様と協同で課題解決に取り組んでいます。

主な機能例



乳化

水分と油分をきれいに混ぜ合わせます。



老化防止

固くなるのを防ぎ、しっとり、ふんわりした食感にします。



起泡

スポンジ生地やクリームของ泡立ちを助け、泡を安定させます。



凝固

風味豊かな豆腐を効率よくつくれます。



粘着防止

粘着性の高い食品をほぐれやすくします。



食感改良

パリパリ、サクサク、しっとり、色々な食感にします。



着色

視覚に訴えるおいしさをプラスします。



栄養強化

ビタミンE、各種ビタミンを加え、栄養を強化します。



酸化防止

ビタミンEで酸化を防ぎ、風味を保ちます。



化成品用改良剤

食で培った技術と高い安全性を工業分野へ

食品用改良剤で培った技術を化成品用改良剤として応用し、プラスチック・農業用フィルム・食品用包材・ゴム製品・化粧品等の工業用分野に展開しています。

理研ビタミンの化成品用改良剤は、食品用改良剤を応用したもので、工業用分野の中でも特に安全性の求められる製品に多く使用されています。

また、持続可能な社会の実現に向けた環境に優しい製品も提供しています。

各メーカーのお客様からそれぞれのご要望や課題を汲み取り、食品用で磨いた応用力を活かして、様々な機能の改良剤を用途に合わせカスタマイズし、提案しています。

お客様の課題を解決すると同時に、その先のお客様の利便性の向上にも貢献しています。

主な機能例



防曇

表面の水滴による曇りを防ぎます。



可塑

硬いプラスチックを柔らかくします。



滑性

加工時の滑りを良くし安定させ、外観や生産性、表面性を向上させます。



帯電防止

静電気を抑え、ほこりを付きにくくします。



増粘

粘度を高め、手からこぼれにくくします。



洗浄

優れた洗浄力があり、泡立ちを良くします。



離型

型から製品を取り出しやすくします。



分散

フィラー、木粉等の混ざりにくいものを均一に分散させます。



酸化防止

プラスチック等の加工時、成型後の酸化を抑えます。

3

ヘルスケア事業

HEALTHCARE



独自の技術力で健康な未来を創造

技術的母体である理化学研究所の実績を基盤に、ビタミンAの生産を開始しました。

その礎は現在にも引き継がれ、医薬品原料や機能性食品用原料として、ビタミンA・D・E等を生産しています。

ビーズ化やカプセル化等の加工技術を活かし、使用用途に合わせた製剤やミックスタイプの製品等を

医薬品メーカーや健康食品メーカーに提供しています。

また、大学や研究機関と協力し、様々な天然素材の効能や効果の研究も積極的に行っています。

「メカブフコイダン」や「クロセチン」等を機能性食品用原料として提供することに加え、

「機能性表示食品」としてご家庭にもお届けしています。

主な製品と特長

医薬品原料・栄養強化原料

ビタミンE

理研ビタミンでは、天然原料のビタミンEを製造しています。医薬品、健康食品等の原料として広く使われ、栄養を強化するほか、酸化を防止する効果もあります。



機能性食品用原料

クロセチン

クチナシの果実やサフランに含まれる黄色の天然色素成分。カロテノイドに分類される「β-カロテン」や「リコピン」の仲間で、抗酸化力を持つ成分があり、健康効果が注目されています。



機能性食品用原料

メカブフコイダン

わかめのメカブ(わかめの胞子葉)に含まれる粘り成分。理研ビタミンでは、古来より日本人に親しまれてきたメカブに含まれる健康機能性成分「フコイダン」に注目し、研究を続けています。



機能性食品用原料

海藻ポリフェノール

「アスコフィラム・ノドサム」という海藻に含まれるポリフェノールに様々な働きが期待できることが判明し、これを「海藻ポリフェノール」と名付け、新たな健康素材として開発しました。

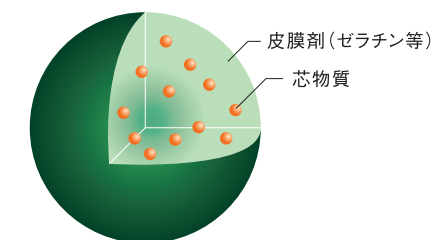


製剤化技術

リケビーズ®(マイクロカプセル)

理研ビタミンが長年開発してきたビタミンA(油溶性成分)の安定化技術を、医薬や食品分野に応用することで「リケビーズ®」は誕生しました。

成分が不安定な素材を安定化させるほか、苦みや渋みの緩和にもつながり、薬を飲みやすくしたり、ガムや錠菓の香料を持続させることに欠かせない技術です。



FACILITIES

「高品質」×「カスタム」でお客様の課題に挑戦

生産施設

草加工場 【埼玉県・草加市】

設立 1968年 取扱製品 家庭用商品／業務用商品／加工食品用原料

エキス抽出・濃縮技術を活かしたラーメンスープ工場として操業を開始して以来、食品部門の研究開発・生産を担う主力工場として発展。コンピューター制御による最新鋭の設備を導入し、大規模なオートメーション化を実現。また、食品衛生の技術を積極的に取り入れ、安全でおいしい食品を生産しています。

千葉工場 【千葉県・千葉市】

設立 1973年 取扱製品 加工食品用原料／食品用改良剤／ビタミン

食品用改良剤の研究開発と生産を行っています。食品用改良剤は、パン、菓子、豆腐、麺、惣菜等多くの加工食品で使用され、多様化する食生活や食品加工のニーズに対応しています。また、天然原料から蒸留・濃縮技術を活かしてビタミンEを生産し、健康食品・栄養ドリンク・シリアル食品・菓子等で幅広く使用されています。

東京工場 【東京都・板橋区】

設立 1953年 取扱製品 ビタミン／機能性食品用原料／マイクロカプセル

当社の発展の第一歩を築いた東京工場は、天然ビタミンAの専門工場として操業を開始。ここで培った技術は食品・乳化剤・ビタミン等多岐にわたり受け継がれています。現在はビーズ製品や機能性食品用原料等を生産し、機能性表示食品等の研究開発も行っています。

京都工場 【京都府・亀岡市】

設立 1985年 取扱製品 食品用改良剤／ビタミン

天然系着色料の研究開発と生産を中心にを行っています。当社では、1963年にクチナシ果実から黄色色素を、1977年には培養した紅こうじから赤色色素を抽出・精製し、この分野に積極的に取り組んできました。食品を彩る安全で美しい天然系着色料の需要は近年ますます高まっています。

大阪工場 【大阪府・枚方市】

設立 1960年 取扱製品 加工食品用原料／食品用改良剤／化成品用改良剤

当社の礎であるビタミンAの分子蒸留技術を活かし、食品用および化成品用改良剤の研究開発・生産を行っています。食品用改良剤は主にパン、麺、豆腐、飲料等の加工食品、化成品用改良剤は主にプラスチック、化粧品等に使用され、安全性に優れた様々な製品を生産しています。



食のパイオニアとして、天然素材にこだわり、

常に新しく意欲的な製品開発を行ってきました。

当社の持つ技術と最新の情報で、新たなソリューションを提案しています。



研究開発施設

信頼される“社外スタッフ”を目指して

時代とともに多様化・高度化するお客様のニーズに迅速に対応するため、当社では専門知識や応用技術をもつスタッフが在籍する専門の施設を設けています。当社の技術と最新情報を有効に活用し、お客様の課題を解決するソリューション型ビジネスを展開しています。

食品 プレゼンテーションセンター

スーパーや小売店、学校給食、集団給食、外食産業等のお客様のご要望に対し、当社の家庭用・業務用商品の特長を活かしたレシピや新しい食べ方を提案しています。一般家庭の調理機器や業務用の厨房設備を備えており、お客様に近い環境での調理が可能です。最新のトレンドから伝統料理・季節料理まで、独自性のあるレシピ提案を心掛けています。



改良剤 アプリケーション&イノベーションセンター

加工食品メーカーのお客様が抱える課題を収集し、商品開発や製造段階での課題解決に協同で取り組んでいます。お客様の生産工程と同じ環境で試作ができるよう加工食品の代表的な製造設備を備え、専門知識や応用技術をもつスタッフが、お客様と一緒に商品の試作を行っています。常に新しい付加価値を提案できるよう研究開発に努めています。



日本育ちのソリューション力を海外へ

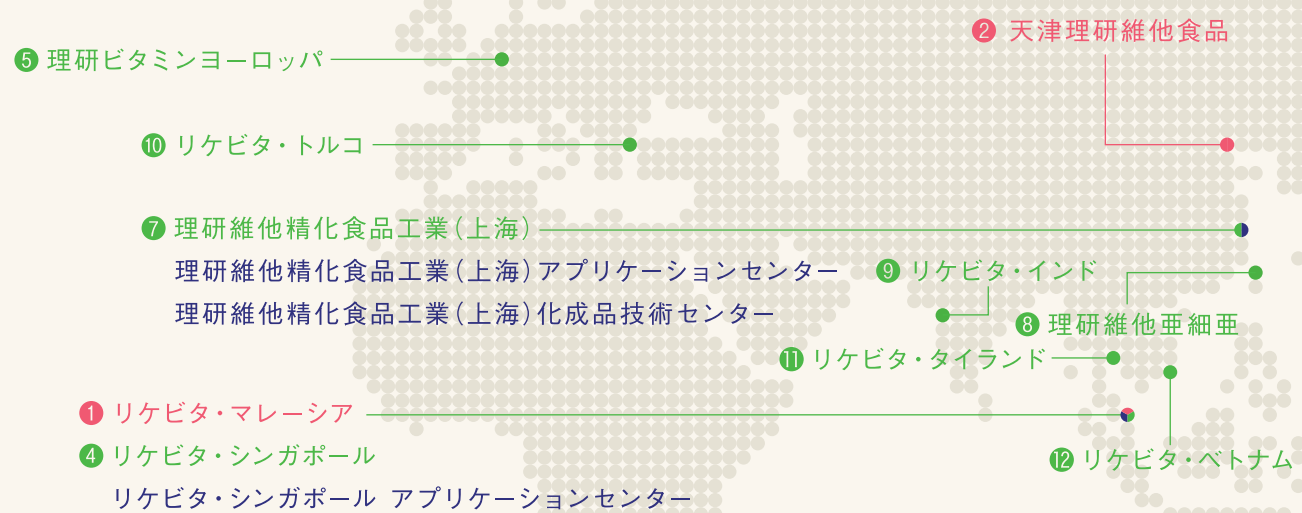
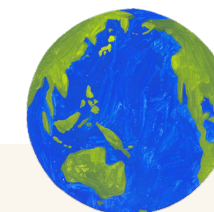
日本で培われた技術は海外にも展開しています。食品用改良剤のアプリケーションセンターをシンガポール、中国に、化成品用改良剤のアプリケーションセンターを中国に開設し、国内外のスタッフが協力し、各国のお客様のご要望に合わせたソリューション提案を行っています。



NETWORK

日本育ちのソリューションを世界へ

日本で培った経験と技術を世界の市場に展開することを目的に、
生産・販売・アプリケーションネットワークの構築を推進。
エリア毎の特性や嗜好、習慣に応じたきめ細やかな対応を行い、国や文化を超え、
お客様に付加価値を提供するソリューション型ビジネスを展開しています。



生産拠点

① リケビタ・マレーシア

設立 1991年
取扱製品 加工食品用原料／食品用改良剤／化成品用改良剤

蒸留モノグリセライドを世界市場へ展開するため、当社初の海外拠点として設立。現地の豊富な原料を活用し、乳化剤をはじめとする各種改良剤製品を生産。現在では世界最大級の生産能力を持つ工場に成長しています。

生産拠点

② 天津理研維他食品

設立 1993年
取扱製品 加工食品用原料／食品用改良剤／化成品用改良剤

天津市西青経済開発区の5万m²という広大な土地に設立。中国国内および海外メーカー向けの食品用改良剤と化成品用改良剤を生産しています。

生産拠点

③ ガイモン・エクストラクツ

設立 2004年 取扱製品 加工食品用原料

ラーメンのベースとなるボークガラスープ・ボークエキスを生産。このボークエキスは、主に販売拠点である理研ビタミンUSAから成長著しい北米ラーメン市場へ提供されています。

販売拠点

④ リケビタ・シンガポール

設立 1994年
取扱製品 加工食品用原料／食品用改良剤／化成品用改良剤／ビタミン

リケビタ・シンガポール アプリケーションセンター

設立 2007年 取扱製品 食品用改良剤
当社初の海外販売拠点として設立されたリケビタ・シンガポール内に開設。加工食品の代表的な製造設備を備え、食品用改良剤の技術サービスを行っています。

販売拠点

⑤ 理研ビタミンヨーロッパ

設立 2003年
取扱製品 加工食品用原料／食品用改良剤／化成品用改良剤／ビタミン

販売拠点

⑥ 理研ビタミンUSA

設立 2004年
取扱製品 加工食品用原料／食品用改良剤／化成品用改良剤／ビタミン／業務用商品

理研ビタミンUSA アプリケーションセンター

設立 2024年 取扱製品 食品用改良剤
北米の販売拠点である理研ビタミンUSA内に開設。ベーカリー向けの食品用改良剤の提案を行っています。

営業拠点

⑦ 理研維他精化食品工業(上海)

設立 2005年
取扱製品 加工食品用原料／食品用改良剤／化成品用改良剤／ビタミン

理研維他精化食品工業(上海)アプリケーションセンター

設立 2011年 取扱製品 食品用改良剤
中国の販売拠点である理研維他精化食品工業(上海)内に開設。加工食品の代表的な製造設備を備え、食品用改良剤の技術サービスを行っています。

理研維他精化食品工業(上海)化成品技術センター

設立 2019年 取扱製品 化成品用改良剤
化成品用改良剤の開発体制強化のため開設。中国をはじめ、グローバルに化成品分野の技術サービスを行っています。

販売拠点

⑧ 理研維他亜細亜

設立 2006年
取扱製品 加工食品用原料／食品用改良剤／化成品用改良剤／ビタミン／家庭用商品／業務用商品

販売拠点

⑨ リケビタ・インド

設立 2013年
取扱製品 加工食品用原料／食品用改良剤／化成品用改良剤／ビタミン

販売拠点

⑩ リケビタ・トルコ

設立 2015年
取扱製品 加工食品用原料／食品用改良剤／化成品用改良剤／ビタミン

販売拠点

⑪ リケビタ・タイランド

設立 2025年
取扱製品 加工食品用原料／食品用改良剤／化成品用改良剤／ビタミン

販売拠点

⑫ リケビタ・ベトナム

設立 2025年
取扱製品 加工食品用原料／食品用改良剤／化成品用改良剤／ビタミン

QUALITY

品質と安全へのこだわり

理研ビタミンは、お客様に安全で信頼される製品をお届けすることが最大の使命だと考えています。

安心して当社の製品をお使いいただけるよう、製品の品質管理を徹底して行い、従業員がより高い知識、意識を取得できる環境づくりを推進しています。



安全な製品をお届けするための品質管理

原材料の受け入れから製品の出荷まで厳しい検査を行い、品質第一の安全な製品をお届けしています。原材料・製造・流通・販売の各段階での情報を正確かつ迅速に追跡・遡及できるようトレーサビリティシステムを構築し、製品の安全性確保に努めています。



お客様と時代のニーズに寄り添う製品開発

創業以来、天然素材にこだわり、安全で優れた製品作りに取り組んでいます。天然素材から数々のキーマテリアルを開発し、たしかな技術力と創造力で時代に合わせた製品開発を行ってきました。これからもお客様のご要望を大切に、安全で真心をこめた製品作りに取り組んでいきます。



全工場でグローバル規格を取得

国内の全工場で、品質管理マネジメントシステム・ISO9001および食品安全システムFSSC22000の認証を取得し、グローバル基準に準じた信頼性の高い製品作りを行っています。国内の全工場と、海外の主力工場であるリケビタ・マレーシアでは、環境マネジメントシステム・ISO14001を取得し、地球環境との調和を目指しています。



最も大切にしている品質への責任

お客様に安全な製品をお届けするうえで最も大切なことは、全従業員が高い倫理観を持って行動し、品質への責任を持つことだと考えます。全社でコンプライアンス精神にもとづくCSR活動を積極的に推進し、従業員の創意工夫により新たな価値を発信できる環境作りに努めています。

品質へのこだわり その①

お客様の声を大切に

商品の改善に向けて、品質保証部門では一般のお客様のご要望やご意見をうかがえるようお客様相談センターを設置しています。お客様の生の声から「消費者マインド」をつかみ、より良い商品の開発に活かしています。



品質へのこだわり その②

最新技術で安全を確認

食品分析センターでは、微量元素組成による、わかめの産地判別技術の開発や複数の精密分析装置による危害物質の測定、異物・異臭の同定を行うと同時に、開発部門と連携し、おいしさの解明、検証を行っています。原料や製品をしっかりと検査し、お客様に安全な製品をお届けしています。



CSR&COMMUNITY

社会の信頼に成るために

環境・社会・経済、それぞれの問題解決にむけて
企業として積極的に取り組み、
社会と企業の持続的発展を目指します。



CSR基本方針

理研ビタミングループでは、従業員が共通認識を持って行動できるよう、理研ビタミングループにおけるCSRの位置付けを示した方針を定めています。



1. 組織統治

理研ビタミングループが事業を展開する全ての国・地域において法令を遵守し、ステークホルダーに与える影響を考慮しながら事業活動を行います。また、迅速な意思決定を行うことのできる組織体制のもとで情報を適切に開示し、透明性の高い経営を行います。

2. 人権

多種多様な能力・価値観・発想を持った個性を認め合い、ステークホルダーの人権を尊重した事業活動に努めます。

3. 労働慣行

従業員が安心して働くことのできるより良い職場環境を整えます。また、円滑なコミュニケーションのもとで能力を発揮し、やりがいを持って働くことのできる、自由闊達な風土づくりを進めます。

4. 環境

理研ビタミングループは、天然原料の有効活用を事業活動の中心に据えています。地球環境の尊さに感謝し、社会や自然との調和をはかります。

5. 公正な事業慣行

コンプライアンス精神に基づき、公正で誠実な取引を行います。また、取引先との信頼関係を大切にし、互いの権利を尊重します。

6. 消費者課題

独自性のある原料・技術を活かし、安心安全かつお客さまの満足度を高める商品・サービスを提供します。

7. コミュニティへの参画及びコミュニティの発展

事業資産や知見を活かして地域貢献度を高め、コミュニティと一体となった発展に努めます。

お客様のために

安全な製品をお届けするため、理研ビタミングループを統括する品質保証本部により、客観的かつ一元的な品質保証体制を構築。お客様に安心して製品をご使用いただけるよう、適時適切な情報の開示に努めています。

取り組み例

- ▶ 弊社ホームページにて商品の原材料ごとに含まれる詳細なアレルギー情報等を提供
- ▶ 文書発行システムによる規格書・調査書の一元管理



環境のために

理研ビタミングループは、天然原料の有効活用を事業展開の中心と捉えています。国内工場では、省エネルギー活動の対象を、水や廃棄物、人材育成にも広げたエコ活動に取り組んでいます。また、海藻産業の活性化にむけた研究開発も行っています。

取り組み例

- ▶ 2017年7月、東日本大震災からの復興と海藻産業の活性化を目的に、宮城県・名取市に「ゆりあげファクトリー」を開設



コミュニティのために

理研ビタミンの経験・資産を活かして地域への貢献に取り組み、コミュニティと一体となった発展を目指しています。食育活動を推進するほか、WFP国連世界食糧計画の公式支援窓口である国連WFP協会の評議員として、飢餓をなくすための活動に参加しています。

取り組み例

- ▶ 海藻について楽しみながら学べる「わかめ学習出前授業」を実施
- ▶ 国連WFP協会の募金やチャリティーウォークに参加



