

MAKE THE WORLD POWERFUL

with food science

食を科学し世界をパワフルに



フジ日本株式会社

■本社

〒103-0026
東京都中央区日本橋兜町6-7
兜町第7平和ビル7階
TEL 03-3667-7811
<https://www.fuji-nihon.com/>

■清水事業所

〒424-0924
静岡県静岡市清水区清開1-4-10
TEL 054-334-5353

Fuji Nihon Corporation

■Headquarters

7F Kabutocho Heiwa Building No.7,
6-7 Kabutocho, Nihonbashi, Chuo-ku, Tokyo,
103-0026, Japan
TEL 03-3667-7811
<https://www.fuji-nihon.com/en/>

■Shimizu Plant

1-4-10 Seikai, Shimizu-ku, Shizuoka City,
Shizuoka Prefecture,
424-0924, Japan
TEL 054-334-5353

 フジ日本株式会社

MAKE THE WORLD POWERFUL with food science

食を科学し世界をパワフルに

フジ日本株式会社は、2001年にフジ製糖株式会社と日本精糖株式会社が合併した会社ですが、設立は1949年であり70年以上の歴史があります。当時、創業者は戦後の食料不足の中、日本人に必要な甘味食料を提供したい、日本人の食生活を豊かにしたいという志のもとに工場を建設し精糖会社を設立しました。

現在は、当時と比較してはるかに豊かな時代となりましたが、世界的な人口増加、地球温暖化、地政学的リスクの顕在化、日本における高齢化社会の到来など非常に難しい社会経済環境となり、SDGsを制定するなど持続可能な社会の実現が世界の重要課題となりました。

そのような状況の中で、2023年に当社は、社会における当社の役割を考え「食を科学し、世界をパワフルに！」というパーパスを制定しました。持続可能な生物資源を元に、当社ならではのフードサイエンス技術により付加価値を生み出して世界の人々をパワフルに、元気にしようというものです。また、精糖メーカーとしての長い歴史を大切にしながら、次のステップであるフードサイエンスカンパニーへ飛躍することをめざして長期ビジョン「Next Vision 2040」を策定いたしました。

食に携わる会社として安全・安心を第一に、持続可能な社会の実現を目指し、社会貢献と企業価値の最大化に向けて邁進してまいります。

Fuji Nihon Corporation was created after the merger of Fuji Seito Corporation and Nihon Seito Corporation in 2001, but we have over 70 years of history since the company's founding in 1949. During the food shortages following World War II, the founder established a sugar refining facility with the hopes of enriching the lifestyle of Japanese people by providing sweets in the diet. Despite that, we now live in an era of relative affluence compared to the past, we also face a challenging socioeconomic environment due to factors such as global population growth, global warming, emerging geopolitical risks, and Japan being an aged society. Hence, the realization of a sustainable society through establishing SDGs has become a critical issue globally.

Under these circumstances, last year, we announced our purpose as "Make the world powerful with food science," after considering our role in society. Our goal is to create added value based on sustainable biological resources and leverage our unique food science technology to empower and energize people around the world. In addition, we also formulated our long-term vision called Next Vision 2040 so that we can make a leap towards our next step as a food science company while valuing our heritage as a refined sugar manufacturer. As a food company, we aim to achieve a sustainable society, contribute to society, and maximize our corporate value while putting safety and peace of mind as our top priorities.

Contents

目次

■ 糖類事業 Sugar	P4
■ 機能性素材事業 Functional Food and Materials	
■ イヌリン事業 Inulin	P6
■ フードサイエンス事業 Food Science	P8
■ フラワー事業 Flower	P9
■ 海外関連企業 Overseas	P10
■ 国内関連企業 Domestic Affiliates	P11
■ ESG Environment Social Governance	P12
■ 会社概要・役員体制 Company Profile / Officers	P14
■ 組織図・連結業績ハイライト Organization Chart / Consolidated Performance Highlights	P15

企業理念 Corporate Philosophy

私たちは、「夢のあるたくましい会社」を目指し、
健康な生活づくりに貢献します。

We aim to be "a strong company with a vision",
helping to create a healthy lifestyle for consumers.

経営方針 Management Policy

- 顧客第一主義の徹底
- 会社の発展と共に社員が成長する企業文化の形成
- 公正で透明性のある企業活動の推進
- 社会に評価される企業価値の向上
- 社会に貢献する企業市民活動の充実
- Ensuring our "Customer First" Policy.
- Forming our corporate culture encourages the growth of employees along with the company development.
- Promoting our fair and transparent corporate activities.
- Enhancing our value of corporate being appreciated by the society.
- Enriching our corporate activities, as a corporate citizen, contribute to the society.

Sugar 糖類事業



お砂糖は脳と身体のエネルギー源。
自然の甘さで楽しく健康な毎日を。

Sugar is an energy source for the brain and body.
Enjoy a happy and healthy daily life with natural sweetness.

お砂糖は古くからわたしたちが生活する上で欠かせない、とても身近な食品です。
料理やお菓子作りで食材をより際立たせて美味しくするのはもちろんのこと、
心臓や筋肉を動かす脳への大切なエネルギー源となり、体づくりを促進する効果もあります。
また、お砂糖は添加物などが一切使われていない、自然の恵みから生み出された天然の甘味料です。
わたしたちはお砂糖を通して皆様の楽しく健康な生活をサポートいたします。

Sugar is an energy source for the brain and body. Enjoy a happy and healthy daily life with natural sweetness.
Sugar is a familiar food that has long been an indispensable staple in people's lives.
Not only does it enhance the flavor of ingredients in cooking and baking, it also serves as an important source of energy for the brain, which coordinates and integrates the functions of the heart and the muscles, and it also promotes bodybuilding.
In addition, sugar is a pure sweetener derived from the bounties of nature, and is free of any additives.
We are committed to supporting people's happy and healthy lifestyles through sugar.

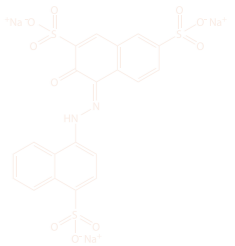
砂糖製品紹介 Sugar Product Introduction



上白糖 Refined white sugar (Johakuto)



グラニュー糖 Granulated sugar



三温糖 Brown sugar (San' onto)



白双糖 Rock sugar



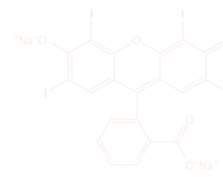
中双糖 Medium brown sugar (Chu' zarato)



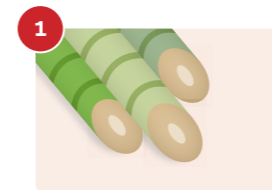
液糖 Liquid sugar



黒液糖 Liquid brown sugar



砂糖ができるまで Flow of Sugar Production



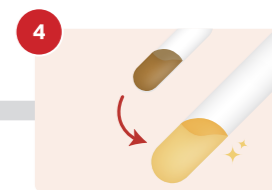
1 サトウキビを収穫 Harvest the sugar cane



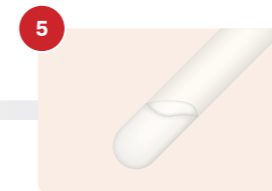
2 原料糖を工場へ搬送 Transport raw sugar to a factory



3 倉庫にて貯蔵 Storage at the warehouse



4 清浄工程 原料糖を溶解し不純物を除去
Clarification : Melt raw sugar and remove impurities



5 脱色工程 イオン交換樹脂にて脱色し透明な糖液に
Decolorisation : Color removal with ion exchange resin



6 真空結晶缶で結晶化
Crystallize fine liquor in vacuum pan



7 結晶と蜜を振り分け
Spin the crystals in a centrifuge to remove liquid



8 乾燥・冷却工程
Drying and cooling



9 包装
Packing



10 配送
Distribution



11 消費者へ
To consumers

Functional Food and Materials

機能性素材事業



『腸のキレイがわたしのキレイ。』 腸の健康でしあわせ生活を。

“A healthy intestine makes a healthy person.”

The basis of a pleasant life begins with intestinal health.



世界で唯一のサトウキビ由来の水溶性食物繊維、イヌリン「Fuji FF」。
私たちは糖類事業で培った経験を基に、独自の技術によって
世界で初めてお砂糖からイヌリンを作り出すことに成功しました。
腸内環境の改善だけでなく、肌、骨、脳機能など
身体のような健康機能へ効果があることが分かっています。
イヌリンを通じて「腸のキレイ」から身体や心を健康に、「しあわせ生活」をサポートいたします。

Based on our long-standing expertise in the sugar refining industry, we have successfully utilized through proprietary technology to become the first in the world to produce inulin from sugar. "Fuji FF" is a unique inulin derived from sugarcane, and it is known not only for improving gut health, but also for its beneficial effects on skin, bone, brain function, and overall well-being. Through inulin, we support a "happy life" by promoting both physical and mental health, starting with a clean and healthy gut.

腸活とイヌリン

腸内細菌と腸活 Gut Microbiota and Gut Health ("Chōkatsu")

腸内細菌は腸内に住む微生物でおよそ1,000種類、100兆個も生息しているといわれています。食物繊維の分解や免疫調節を担当し、全身の健康に影響を与える重要な役割を果たします。腸活は腸内環境を整えて良い状態にする活動です。バランスの取れた食事や生活習慣を通じて腸内環境を良好にし、心身の健康をサポートします。

The human gut is home to an estimated 100 trillion microorganisms, encompassing around 1,000 species. Gut microbiota play a vital role in maintaining overall health by supporting functions such as dietary fiber fermentation and immune system regulation. "Chōkatsu" refers to improving and maintaining a healthy gut environment. Through a balanced diet and healthy lifestyle habits, "Chōkatsu" supports both physical and mental well-being by promoting a well-functioning digestive system.



イヌリンとは? About Inulin

イヌリンとはタマネギ、ゴボウ、ニンニクなどの野菜類に含まれる、水溶性食物繊維の一種です。イヌリンはビフィズス菌などの善玉菌を増やす力が高く、腸内環境を良好にする働きがあります。腸をキレイにすることで健康の維持に役立ちます。

Inulin is a type of water-soluble fiber found in vegetables such as onions, burdock root, and garlic. Inulin is effective in promoting the growth of beneficial bacteria such as bifidobacteria and helps to improve the intestinal environment. It also helps to maintain good health by keeping the intestines clean.

サトウキビ由来イヌリン / Fuji FF Fuji FF / Inulin from Sugarcane

「Fuji FF」とは世界で唯一、独自の技術によってサトウキビを由来とするイヌリンです。砂糖のようなやさしい風味を持ち、水に溶けやすいことが特長です。イヌリン (Fuji FF) は他の水溶性食物繊維 (難消化性デキストリンやポリデキストロース) と比べて100%が腸内細菌のエサになります。

"Fuji FF" is the world's only inulin derived from sugarcane, developed through our proprietary technology. It features a mild, sugar-like taste and excellent water solubility. Compared to other soluble dietary fibers such as indigestible dextrin and polydextrose, 100% of Fuji FF serves as food for gut microbiota.

「イヌリン」のここがスゴイ!! The Physiological Properties of Inulin

01

おなかの調子を整える

Supporting digestive health

02

食後血糖値の上昇を抑える

Reducing postprandial blood glucose levels

03

中性脂肪を下げる

Lowering triglycerides levels

04

肌の保湿力を高める

Supporting skin barrier function

05

骨密度の維持に役立つ

Maintaining bone mineral density

06

疲労感やストレスを緩和する

Alleviating fatigue and stress

Food Science フードサイエンス事業



フジ日本が誇る加工技術 Fuji Nihon is proud of its processing technology

食品添加物や機能性素材をニーズに応じて幅広い技術を用い、使いやすい製剤へと加工します。
食品添加物GMP (HACCP対応) に準拠した品質管理体制と高度な技術力により、お客様のご要望にお応えします。

We process food additives and functional materials into easy-to-use formulations using a wide range of technologies to meet our customers' needs. We respond to customer needs with a quality control system based on food additive GMP (HACCP compliant), and a broad range of technologies.

安定粉末化技術 Stable Powderization Technology	乳化技術 Emulsification Technology	エキス抽出技術 Extraction Technology	粉末配合技術 Powder Formulation Technology
---	--	---	--

食品添加物・機能性素材 <ul style="list-style-type: none"> そのままでは取り扱いにくい 濃度が濃すぎて配合しにくい 安定性が悪い 素材から有効成分を取り出したい 	加工	使いやすい製剤へ <ul style="list-style-type: none"> 安定粉末 乳液 粉末ブレンド・小分け包装 機能性素材の抽出エキス加工・濃縮・粉末化
--	-----------	--

Food Additives and Functional Materials <ul style="list-style-type: none"> Difficult to handle as they are Too concentrated for easy formulation Poor stability The need to extract active components from the materials 	Processing	To easy-to-use formulations <ul style="list-style-type: none"> Stable powders Milky lotions Mixed blends/Individually packed Extraction and processing of functional components/Concentration/Powderization
---	-------------------	--

Flower フラワー事業



キープ・フラワー KEEPFLOWER

切り花がもっとも吸収しやすい形で栄養を与えます。大地に咲く花のように切り花が綺麗に咲きます。
KEEPFLOWER provides nutrients in a form that cut flowers can easily absorb, so they bloom beautifully and last longer, just like flowers growing and blooming in soil.

用途 Uses	切花栄養剤 Cut flower nutrient
希釈倍率 Dilution ratio	30~50倍希釈 30-50x dilution
サイズ Size	<ul style="list-style-type: none"> ○ミニパック (3ml・6ml・10ml) ○ボトル (100ml・200ml・500ml・2ℓ) ○5ℓ・10ℓ・18ℓ ・Mini pack (3ml・6ml・10ml) ・Bottle (100ml・200ml・500ml・2ℓ) ・5ℓ・10ℓ・18ℓ



お花は、切り花にしてしまうと自分で栄養を作り出すことができません。また、根がないので花瓶に入った汚れた水を吸うことしかできず、人間でいえば「栄養失調」「細菌感染」状態になってしまいます。キープ・フラワーは切り花への栄養補給と花瓶の水の腐敗防止を同時に行い、切り花をキレイに長持ちさせます。また、新機能としつぼみ開花剤としての機能がプラス。40倍（バラ・カーネーションは30倍）で希釈して与えらるとつぼみが咲きやすくなり花の変色も防ぎます。

Once flowers are cut, they can no longer produce their own nutrients. Also, since they have no roots, they can only absorb the dirty water from the vase, resulting in a state of what could be described in human terms as "malnutrition" or "bacterial infection." KEEPFLOWER simultaneously provides nutrients to cut flowers and prevents the water in the vase from spoiling, thereby keeping the cut flowers beautiful and long-lasting. KEEPFLOWER also has an additional function as a flowering agent. At 40x dilution (30x times for roses and carnations), it helps buds bloom and prevents flower discoloration.

10日間長持ち比較 [品種名: スイートアバランチ]

10-day longevity comparison (Variety: Sweet Avalanche)

<p>10日後 10-day after</p> <p>キープ・フラワーを使用した場合 Using KEEPFLOWER</p>	<p>初日の状態 First day condition</p>	<p>10日後 10-day after</p> <p>水道水のみを与えた場合 Using tap water only</p>
--	--------------------------------------	--

Overseas

海外関連企業

世界で闘う企業へ。

We've grown into a company that can compete on the world stage.

フジ日本グループでは、これまで、これからも海外事業に注力し、成長を続けて参ります。

The Fuji Nihon Group has been and will continue to focus on overseas business and growth.

❖ Fuji Nihon Thai Inulin Co., Ltd. Fuji Nihon Thai Inulin Co., Ltd. (Thailand)

本社	Headquarters	5 Sitthivorakit Building 7 Fl. Room757 Soi Pipat, Silom, Bangrak Bangkok 10500
工場所在地	Plant	15 Moo 17 Saeng Chuto Road, Tapha, Banpong, Ratchaburi 70110, Thailand
設立	Establishment	2012年6月 June 2012
事業内容	Major Services	水溶性食物繊維「イヌリン」の製造販売、グルコース糖液の販売 Manufacturing and sales of soluble dietary fiber inulin and sales of glucose solution

<https://www.ftinulin.co.th/>



❖ Fuji Nihon (Thailand) Co., Ltd.

本社	Headquarters	5 Sitthivorakit Building 7 Fl. Room767 Soi Pipat, Silom, Bangrak Bangkok 10500
設立	Establishment	2013年5月 May 2013
事業内容	Major Services	投融资サービス、商社事業、タイグループ会社の統括管理 Financing, food trading business and administrative operation of our group affiliates in Thailand
取扱商品	Products handled	ステビア(守田化学工業株式会社)、その他食品素材 Stevia (Morita Kagaku Kogyo Co., Ltd.), other food materials

❖ Day Plus (Thailand) Co., Ltd.

本社	Headquarters	1/88 Moo 5 Tambol Kanham AmphurU-Thai, Ayutthaya, 13210 Thailand
設立	Establishment	2014年8月 August 2014
事業内容	Major Services	ロングライフ・ベーカリーの製造販売 Manufacturing and sale of long-life bakery products

<https://marunaka-th.com>



❖ Thai Wah Fuji Nihon Co., Ltd.

本社	Headquarters	Thai Wah Tower I, 6th Floor, No. 21/11, 21/13, South Sathorn Road, Tungmahamek, Sathorn, Bangkok 10120, Thailand
設立	Establishment	2025年1月 January 2025
事業内容	Major Services	タピオカでん粉、でん粉関連製品の製造販売 Manufacturing and sales of tapioca starch and starch-related products

<https://www.thaiwah.com/en/home>



❖ All Asian Countertrade, Inc

本社	Headquarters	6th Floor Cacho Gonzales Bldg. 101 Aguirre St. corner Trasierra St. Legazpi Village, Makati City Metro Manila, Philippines 1229
設立	Establishment	1994年 1994
事業内容	Major Services	食品等の商社事業、当社イヌリン製品の販売代理店 Food trading business, Sales agent for our inulin in Philippines

<https://www.aaci.ph/>



Domestic Affiliates

国内関連企業

❖ フジ日本商事株式会社 Fuji Nihon Trading Corporation

本社	Headquarters	〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町6-7 兜町第7平和ビル7階 7F Kabutocho Heiwa Building No.7, 6-7 Kabutocho, Nihonbashi, Chuo-ku, Tokyo, 103-0026, Japan
設立	Establishment	1951年9月 September 1951
事業内容	Major Services	砂糖、加工食品の販売及び不動産事業 Sales of sugar and Processed Foods, Real Estate

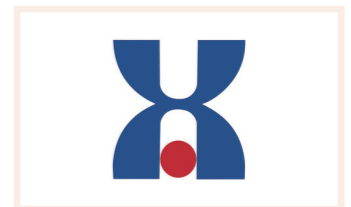
❖ ユニテックフーズ株式会社 UNITEC FOODS CO., LTD.

本社	Headquarters	〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町14-4 14-4 Kodemmacho, Nihonbashi, Chuo-ku, Tokyo, 103-0001, Japan
設立	Establishment	2002年4月 April 2002
事業内容	Major Services	食感創造素材の販売事業、及び食感改良剤の製造・販売事業、 食感改良技術を基盤とするODM・開発コンサルティング事業 Sales of food materials for unique texture, manufacture and sales of texture improver, and ODM and consulting for development based on texture-improving technics



❖ 太平洋製糖株式会社 Pacific Sugar Mfg.Co.,Ltd.

本社	Headquarters	〒230-0053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町13-46 13-46 Daikoku-cho, Tsurumi-ku, Yokohama-shi, Kanagawa, 230-0053, Japan
設立	Establishment	1983年10月 October 1983
事業内容	Major Services	砂糖の受託製造業 Contract manufacturer of sugar



❖ 南栄糖業株式会社 Nanei Togyo Co., Ltd.

本社	Headquarters	〒891-9123 鹿児島県大島郡和泊町皆川891 891 Minagawa, Wadamari-cho, Oshima-gun, Kagoshima, 891-9123, Japan
設立	Establishment	1962年11月 November 1962
事業内容	Major Services	原料用粗糖の製造、販売 Production and sales of raw sugar

ESG Environment Social Governance

すべてのステークホルダーとともに、持続可能な社会の実現を目指して。

フジ日本株式会社は、環境保全・地域社会への貢献・健全な企業統治を柱とするESG経営を推進し、信頼と価値の共創に取り組んでいます。

私たちのESGに対する想いと具体的な取り組みをご紹介します。

Working together with all stakeholders to realize a sustainable society.

Fuji Nihon Corporation promotes ESG management based on three key pillars—environmental preservation, contribution to local communities, and sound corporate governance—striving to build trust and create shared value.

Here, we introduce our commitment to ESG and the specific initiatives we are undertaking.

事業リスクの軽減と持続可能な経営を目指す

Aiming to reduce business risks and achieve sustainable management



定量的にESGをマネジメントしていく

Managing ESG quantitatively

項目 Items	テーマ Themes	主な取り組み Main Initiatives
E 環境 Environment	温室効果ガスの排出量削減 (SCOPE1+2) GHG emissions reduction (SCOPE 1+2)	グリーン電力の導入活用・太陽光発電の検討 Introduction and utilization of green power / Consideration of solar power generation
	サステナビリティ関連事業投資 Investment in sustainability-related business	アップサイクル事業への投資 Investment in upcycling business
S 社会 Society	ダイバーシティ&インクルージョン Diversity & Inclusion	多様な社員と働き方 Diverse employees and work styles
	健康経営 Health management	有給休暇の取得推進 Encouragement of paid leave
	人的資本投資 Human capital investment	福利厚生費・研修費などの人的投資増加 Increasing investment in human resources, including welfare and training expenses
G 統治 Governance	コンプライアンスの徹底 Thorough compliance	コンプライアンス研修の実施と参加 Compliance training
	透明性の高い企業統治 Transparent corporate governance	社外取締役の役割強化 Enhancing the Role of Outside Directors
		取締役会の機能強化 Enhancing the Function of the Board of Directors

人的資本投資

Human capital investment

積極的な人的投資を行い、企業価値向上を目指す

Proactive investment in human resources to increase corporate value



Company Profile 会社情報

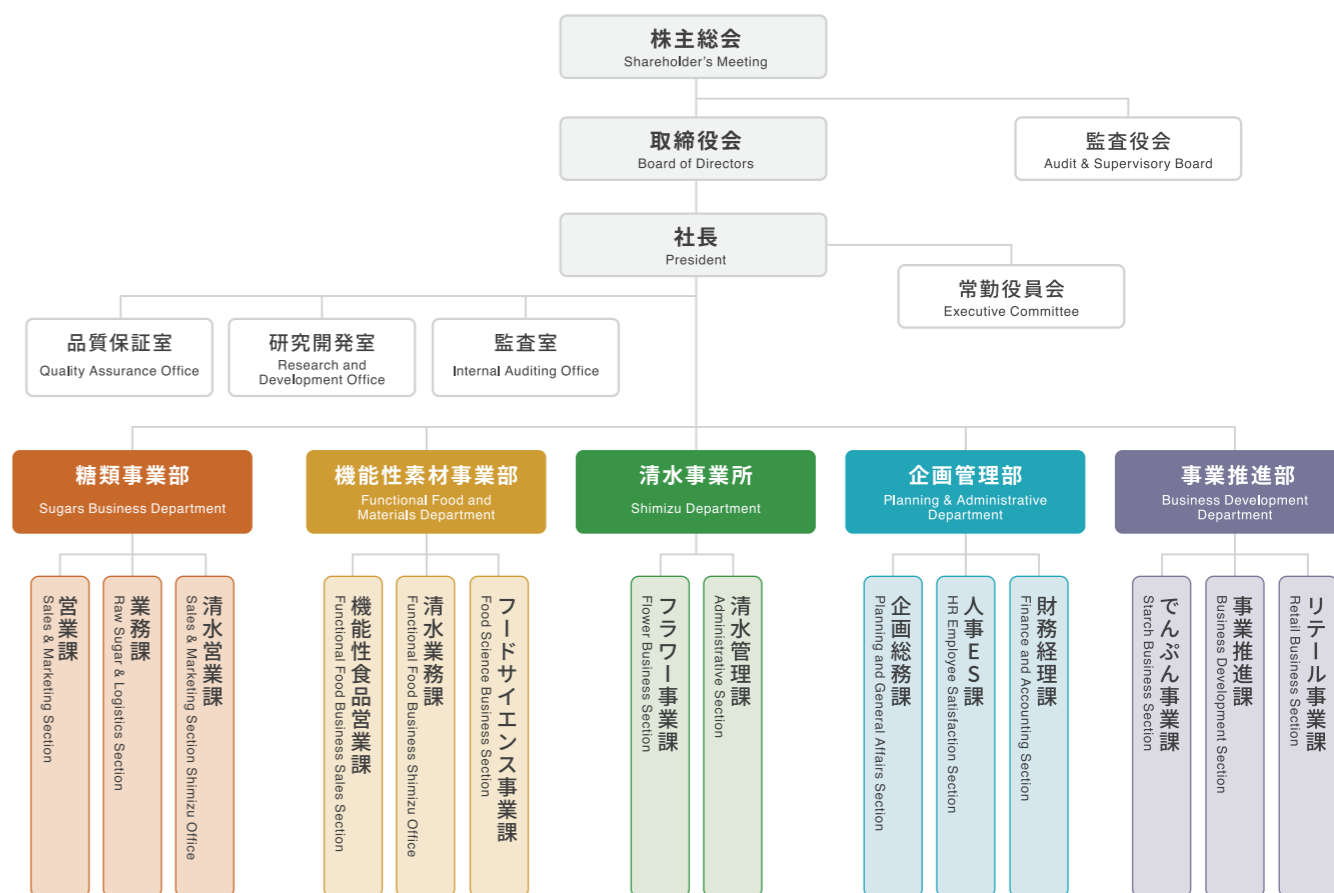
会社概要 Company Profile

商号 Company Name	フジ日本株式会社 Fuji Nihon Corporation	
代表者 Representative Officer	代表取締役社長 曾我 英俊 Hidetoshi Soga, President and Chief Executive Officer	
事業内容 Major Services	精製糖、砂糖関連製品の製造販売 イヌリン、食品添加物、切花栄養剤の製造販売 Manufacture and sale of refined sugar and sugar-related products / Production and sale of inulin, food additives, and cut flower vitalizers	
資本金 Capital	15億24百万円 ¥1.524 billion	
従業員 Number of Employees	71名 71 persons	
大株主 Major Shareholders	双日株式会社 Sojitz Corporation 和田製糖株式会社 Wada Sugar Refining Co., Ltd. 鈴与株式会社 Suzuyo & Co., Ltd. 塩水港精糖株式会社 Ensuiko Sugar Refining Co., Ltd. 株式会社静岡銀行 The Shizuoka Bank, Ltd.	双日食料株式会社 Sojitz Foods Corporation カーギルジャパン合同会社 Cargill Japan LLC 豊田通商株式会社 Toyota Tsusho Corporation フジ日本商事株式会社 Fuji Nihon Trading Corporation
主要取引先 Main Clients	双日食料株式会社 Sojitz Foods Corporation カーギルジャパン合同会社 Cargill Japan LLC 豊田通商株式会社 Toyota Tsusho Corporation フジ日本商事株式会社 Fuji Nihon Trading Corporation	Sojitz Corporation Wada Sugar Refining Co., Ltd. Suzuyo & Co., Ltd. Ensuiko Sugar Refining Co., Ltd. The Shizuoka Bank, Ltd.
主要銀行 Major Banking Relationship	株式会社静岡銀行 The Shizuoka Bank, Ltd. 株式会社三井住友銀行 Sumitomo Mitsui Banking Corporation 株式会社みずほ銀行 Mizuho Bank, Ltd. 株式会社清水銀行 Shimizu Bank, Ltd.	

役員体制 Officers

代表取締役社長 President and Chief Executive Officer	曾我 英俊 Hidetoshi Soga
取締役執行役員 Director and Managing Executive Officer	谷津 裕司 Yuji Tanitsu 糖類事業部 部長 General Manager, Sugars Business Department Manager, Starch Business Section
取締役(社外) Director (Outside)	高橋 明彦 Akihiko Takahashi 塩原 正和 Masakazu Hanihara 大越 いづみ Izumi Okoshi
常勤監査役 Full-time Auditor	梶田 伸哉 Shinya Kajita
監査役(社外) Auditor (Outside)	藤田 世潤 Seijun Fujita 二宮 照興 Teruoki Ninomiya
常務執行役員 Managing Executive Officer	和田 正 Tadashi Wada 品質保証・研究開発担当 Quality Assurance and Research Executive Officer
上席執行役員 Senior Executive Officer	新野 真人 Makoto Shinno フジ日本商事株式会社社長 President and Chief Executive Officer, Fuji Nihon Trading Corporation
執行役員 Executive Officers	斉藤 寛 Hirosi Saito 機能性素材事業部 部長 General Manager, Functional Food & Materials Division Manager, Functional Food Business Department 杉山 伸 Shin Sugiyama 事業推進部 部長 General Manager, Business Development Department 宮田 圭一郎 Keiichiro Miyata 企画管理部 部長 General Manager, Planning & Administrative Department

組織図 Organization Chart



連結業績ハイライト Consolidated Performance Highlights

