

貴重な国産資源「米ぬか」を活用した こめ油や化粧品、米ぬか由来原料を海外に発信 築野食品工業11カ国の国際展示会に出展

築野食品工業株式会社（本社：和歌山県伊都郡 代表取締役社長 築野富美 <https://www.tsuno.co.jp/>）は、“米ぬか”の高度有効利用を推し進め、3つの事業を展開。国産の米ぬかを活用したこめ油や化粧品、食品原料や化粧品原料を海外に発信するべく、2019年は15回にわたり、11カ国の国際展示会に出展いたしました。

築野食品工業は、食品、医療、化粧品、化学業界など、多岐にわたるお客様に向けた事業を展開しており、国内だけではなく、世界40カ国以上のお客様にご利用いただいています。海外展開においては、実際に現地に赴いて、現実味のある情報を収集することを心がけています。海外に向けた取り組みを評価いただき、平成30年度「輸出に取り組む優良事業者表彰」にて農林水産大臣賞を受賞いたしました。

2019年は、国際的な事業の一環として、アジア圏をはじめ南米やトルコなど、世界11カ国15回の国際展示会に出展。中でも今年2度目の出展となる、タイで開催された「FIアジア（Food Ingredients）」と、初出展を果たしたブラジルの化粧品展示会「In-cosmetics Latin America」、トルコで行われた化粧品展示会「Beauty Istanbul」についてご報告します。

□「FIアジア（Food Ingredients）」食品原料の展示会（タイ）

FIアジアは毎年拡大している展示会の一つで、世界70か国を超える国々より来場者が訪れる、食品原料市場においては重要な展示会です。2019年のFIアジアでは、築野食品工業はタイ現地取引企業（商社Namsiang）のブース内に出展。ラインナップは、イノシトール、フィチン酸、フェルラ酸、γ-オリザノール、こめ油、コメ胚芽油、ライセオ等食品商材を中心に紹介しました。

アジアでは、「ナチュラル」、「日本製」、「米コンセプト」などがトレンドとなり、安全性を求めるお客様が増えています。2度目の出展では、タイ以外のアジアの国々からも多くの問い合わせがあり、米由来ブームを再認識する展示会となりました。

展示会名 : FIアジア（Food Ingredients）食品原料の展示会
日程 : 2019/9/11、12、13
開催地 : バンコク（タイ）
来場者数 : 70か国超の国々より20000人以上、出展社750企業以上



□「In-cosmetics latin America」化粧品の展示会（ブラジル）

In-cosmeticsは、年間世界6か国で開催されているパーソナルケア商品の原料、容器メーカーが集う化粧品展示会です。南米市場での、米ぬか由来原料の可能性の発信と開拓のため、築野ライスファインケミカルズ株式会社は化粧品展示会In-cosmetics2019に初出展を果たしました。

南米では、米ぬかを原料とした素材が稀な存在であるため、今回米ぬかの活用方法や可能性について、認知を広める機会となりました。また、南米には日本と同様に米を主食とする文化があります。米由来の素材に対する親和性が高いことから、「メイド・イン・ジャパン」ブランドに対する人気の高さを感じとることが出来ました。2020年も、同展示会への出展を予定しています。

展示会名 : In-cosmetics latin America
日程 : 2019/9/18、19
開催地 : サンパウロ、（ブラジル）
来場者数 : 5500名以上、ブラジル、ペルー、コロンビアが多数



□「Beauty Istanbul」化粧品展示会（トルコ）

Beauty Istanbulはイスタンブールで10年以上開催している展示会であり、近年革新的なアイデアを取り入れ、美容業界における世界的パイオニアの展示会として知られています。新規市場のリサーチを行うべく、築野食品工業は2019年の「Beauty Istanbul」に出展。トルコと和歌山県は、映画にもなった「エルトゥール号遭難事件」をきっかけに友好的な関係が築かれており、多くの方々に興味を持っていただき、ブースに訪問いただきました。自社ブランドの化粧品「inaho」に関しては「テクスチャーが素晴らしい」「保湿性があるのにあっさりしている」「お米からこんなにたくさんの原料がとれるとは知らなかった」等、高い評価を得ることが出来ました。

中東や南欧、アフリカ諸国の活力を感じとることができ、今後も可能性のある市場として開拓の道を探ってまいります。

展示会名 : Beauty Istanbul
日程 : 2019/10/2、3、4
開催地 : トルコ イスタンブール
来場者数 : 8000名120か国以上



□築野食品工業の国際的な取り組みに関する事例

米や米ぬかの高度有効利用に関する国際シンポジウムを開催

築野食品工業株式会社は2018年11月に開催された 第三回国際シンポジウム「コメとグローバルヘルス～コメとコメ糠の科学とファイトケミカルス～」で事務局を担当いたしました。このお米に関する国際シンポジウムは築野食品工業株式会社 代表築野富美が発起人。貴重な国産資源であり、世界の三大主要穀物である「お米」の有効活用で経済や環境の改善、また人々の健康と暮らしに貢献したいという思いから、お米研究のさらなる活性化を目指し、世界中の有識者が一同に介し意見交換できる場を設けるべく、1998年から10年に一度開催しております。

主催はThe Study Group of Rice and Health Japan、組織委員長である東北大学 教授 宮澤 陽夫氏をはじめコメ研究の第一線で活躍する有識者からなる団体です。

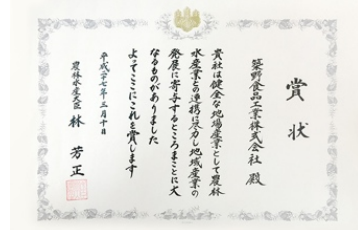
第3回国際シンポジウム

参加者405名（国内343名・海外17カ国 62名）
参加国（後援含む）：日本、アメリカ、南米諸国、ヨーロッパ諸国、アジア諸国、アフリカ諸国 計28カ国



□築野食品工業の過去10年間における受賞歴

平成20年12月 経済産業大臣から会長築野政次に対し感謝状授与
平成22年 3月 飯島食品科学賞受賞
受賞者：築野食品工業株式会社 築野卓夫
平成24年11月 「こめ油」と「こめ胚芽油」において
「フード・アクション・ニッポン アワード2012」
商品部門優秀賞 受賞
平成25年12月 「山椒香味油」において
「フード・アクション・ニッポン アワード2013」
商品部門優秀賞 受賞
平成27年 3月 一般財団法人食品産業センターより 「山椒香味油」が
平成26年度「優良ふるさと食品中央コンクール」の
新製品開発部門ならびに築野食品工業株式会社が
第36回「食品産業優良企業等表彰事業」の
農林水産大臣賞をダブル受賞
平成27年 6月 平成26年度「和歌山県発明考案表彰」にて 築野食品工業株式会社が発明賞 表彰
平成31年 2月 平成30年度「輸出に取り組む優良事業者表彰」にて農林水産大臣賞受賞



輸出に取り組む優良事業者表彰について

農林水産省の補助を受け野村アグリプランニング&アドバイザー株式会社が主催。日本の農林水産物・食品輸出の優良な取組を広く紹介することにより、輸出促進を図るため、輸出に取り組む事業者のうち、外部有識者などによる審査の上、特に優れた事業者に対して優良事業者表彰を行っている。平成28年度より実施され、平成30年度は3回目。

□築野食品工業の環境へ配慮した取り組み

カーボンニュートラル《植物由来原料》

こめ油やファインケミカル製品はすべて、米ぬかおよび植物由来のカーボンニュートラルな原料で作られています。当社の事業はCO2の排出量を削減し、地球温暖化防止に貢献しています。

ゼロエミッションへの挑戦《燃料リサイクルシステム》

生産の工程で発生する産業廃棄物を最大限に活用し、工場の燃料として有効活用しています。

油脂リサイクル《工業製品（脂肪酸）》

使用済み食用油や非食用油を石鹼、ペンキ、インクや潤滑剤などのオレオケミカル製品の原料として有効利用し、リサイクル事業に貢献しています。

□築野食品工業の「安心・安全」へのこだわり

築野食品工業では「安心・安全」をお届けできるよう 品質・環境に関する認証を取得、放射能、残留農薬の検査を行っております。

●食品安全

築野食品工業株式会社では、安心な食品の供給を行える管理体制を構築するため、こめ油の製造についてはISO 22000に基づく食品安全マネジメントシステム認証を取得しております。



●残留農薬検査

平成15年法律第55号「食品衛生法一部を改正する法律」により、平成18年5月29日から「ポジティブリスト制度」が施行されました。「こめ油」につきましては、原料である「米」を農林水産省において、残留農薬分析調査を行い安全確認が行われております。

●放射能検査

月2回放射能測定を行い、ウェブサイト内に結果を公表しています。

●品質管理体制

日本だけでなく、世界中の規制など、最新情報を収集し、他国の基準にも適応できることを目標とした品質管理体制を整えています。より良い製品作りを目指し、ISO・FSSC・JAS等の取得にも積極的に取り組んでいます。

□商品情報

○こめ油

こめ油は100%お米を原料とした、良質の植物油です。
素材の味を引き立てる風味の良さが特徴。
炒めもの、揚げもの、ドレッシングなど、
どんなお料理にも美味しくお使いいただけます。



180g	270円（税込）
500g	432円（税込）
750g	648円（税込）
1000g	772円（税込）
1500g	1,004円（税込）

【築野食品工業株式会社の企業概要】

わたしたちは、古来健康と美のシンボルとして親しまれてきた“米ぬか”の高度有効利用を推し進め、「こめ油製造事業」「ファインケミカル事業」「オレオケミカル事業」の3つの事業を展開。食品分野以外にも米ぬかからつくったinahoというスキンケアブランド（<https://www.riceutical.com>）も展開しています。

設 立 : 昭和22年2月1日
代表者 : 代表取締役社長 築野富美
URL : <https://www.tsuno.co.jp/>

【リリースとご取材に関するお問い合わせ】

築野食品工業PR事務局（登坂・埴和・大澤）

TEL : 03-6303-1212 FAX : 03-6303-2773 携帯電話（登坂） : 080-5028-1133

E-MAIL : tsunosyokuhin@flat-pr.co.jp