

70年以上の歴史を誇る環境配慮企業 築野食品工業 米ぬかの高度有効利用事業でSDGsを体現※

食品業界、医療業界、化粧品業界、化学業界など多岐にわたる商品開発
国内だけではなく世界40カ国以上のお客様をもつグローバル企業

■築野食品工業とは

昭和22年2月1日に創業し、古来健康と美のシンボルとして親しまれてきた“米ぬか”的高度有効利用を推し進め、3つの事業を展開。一般消費者の方々から食品業界、医療業界、化粧品業界、化学業界など多岐にわたるお客様、また、国内だけではなく世界40カ国以上のお客様に利用いただいているグローバル企業です。



1. こめ油製造事業

米ぬか・米胚芽を原料として米原油を抽出し、精製工程を経て良質の食用油（こめ油）を製造しています。

2. ファインケミカル事業

こめ油を精製する過程で発生する副生成物からあらゆる機能性成分を抽出精製し、医薬品原料、化粧品原料、食品添加物、食品素材、飼料、飼料添加物、工業用薬品等を製造。また、これらの成分を採用した自社ブランドの化粧品製造を行っています。

3. オレオケミカル事業

こめ油を精製する過程で発生する副生成物、及び各種植物油から発生する副生成物から、脂肪酸、脂肪酸誘導体を製造。この技術を用いて使用済み食用油のリサイクルに役立てています。

2019年の取り組みTOPICS!!

◎業務効率の改善や、環境に配慮したこめ油業界初ピロータイプの「こめ油」を発売！

業務用油の市場では、スチール缶が包装容器として主流となっております。

一方で、コンビニエンスストアでの惣菜、幼稚園・保育園での給食提供などにおいて、小容量化の流れもあり、ここ数年、作業改善や環境改善に対応した商品が求められています。



ライスオイルピロー 4kg
4kg ピロー包装×3袋入

◎こめ油業界初！近赤外分光法（NIR）を「こめ油」の製造工程管理に応用「迅速・簡易・非破壊」な同時分析で、効率的かつ環境に配慮した品質管理を実現

こめ油業界初となる近赤外分光法（NIR）によるこめ油の製造工程管理を確立し、10月より本格的に運用を開始。こめ油特有の成分である γ -オリザノールやビタミンE群を高い精度で測定する近赤外分光法（NIR）を開発。複数成分の同時分析を可能にし、分析作業を効率化いたしました。この分析方法は、廃棄物を大幅に削減できるため、環境に配慮したこめ油の製造が可能に。

SDGsが策定される前から 環境に配慮した取り組みを実施

築野グループでは、創業当時より研究開発、製造、物流、販売など事業活動のあらゆる段階において、品質、環境、安全を最優先事項として取り組んでいます。

◎環境汚染の予防【水質（排水）大気（排煙）騒音・悪臭 廃棄物の削減 土壤】

◎3R活動を推進し、環境にやさしい商品、サービスの開発

- ・ゼロエミッションに配慮した新製品の開発

- ・省エネルギー・省資源・省力をを目指した装置の導入推進を図り、持続可能な資源の利用と温暖化防止による環境保護

◎品質・環境・安全・安心マネジメントシステムの有効性を検証、継続的改善

◎製品の製造販売を通じて、お客様に「安全・安心」を提供

SDGs関連内容

目標2:飢餓に終止符を打ち、食料の安定確保と栄養状態の改善を達成するとともに、持続可能な農業を推進する

米ぬかを、肥料や飼料ではなく「食」の用途で利用することは、貧困や飢餓を軽減することにつながると考えております。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

Japan.
Committed to SDGs



目標3:あらゆる年齢のすべての人の健康的な生活を確保し、福祉を推進する

米ぬかに含まれる成分の研究開発を推進。それらの成分の健康促進への効果や生活習慣病予防、がん予防・治療における作用機構も報告されており、疾病予防への貢献につながります。

目標5:ジェンダーの平等を達成し、すべての女性と女児のエンパワーメントを図る

女性にとって働きやすい環境を整備し、産休や育休制度を充実させ、復帰後の受け入れ態勢を整えています。社長をはじめ、女性管理職の活躍を推進しています。

目標7:すべての人に手ごろで信頼でき持続可能かつ近代的なエネルギーへのアクセスを確保する

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精製。また、使用済み食用油や非食用油を有効利用し、リサイクル事業にもつなげています。生産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するなど、ゼロエミッションへの挑戦も行っています。さらに、築野開発株式会社では太陽光発電を行っています。

目標8:すべての人のための持続的、包摂的かつ持続可能な経済成長、生産的な完全雇用およびディーセント・ワーク（働きがいのある人間らしい仕事）を推進する

障碍者雇用や嘱託など、働く人に合わせた幅広い雇用形態を採用。時短勤務やリモートワークといった、時代背景を考慮した柔軟な働き方への取り組みも実施しています。

目標9:強靭なインフラを整備し、包摂的で持続可能な産業化を推進するとともに、技術革新の拡大を図る

米ぬか研究のパイオニアとして、長年工場の整備や技術革新に取り組み続けています。新たな米ぬかの活用方法を検討し、より環境に配慮した製造工程の研究開発を行なっています。

目標11:都市と人間の居住地を包摂的、安全、強靭かつ持続可能にする

災害発生時に地元住民の方が迅速な救援活動を実施できるよう、地元自治区と話し合い、自社敷地内の使い勝手の良い場所に緊急物資収納庫設置スペースを提供。

住民と共同で行うイベントの開催や専門学校で講義を行うなど、日頃から地域の住民や子どもたちとの接点を持ち、互いに助け合える環境を整備しています。

目標17:持続可能な開発に向けて実施手段を強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する

築野食品工業では国際シンポジウムを企画し、世界のコメ生産国、消費国の架け橋となっています。また、国際展示会への参加を通じて海外との交流を強化。さらなる米研究の発展と、人々の健康や環境への寄与を目指しています。

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

筑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筑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。

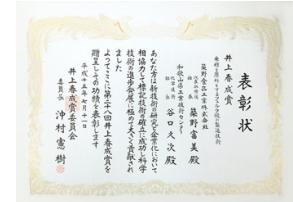
主催はThe Study Group of Rice and Health Japan, 組織委員長である東北大学 教授 宮澤 陽夫氏をはじめコメ研究の第一線で活躍する有識者からなる団体です。

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



表彰歴

平成10年 4月 社長築野政次 勲四等瑞宝章 受章



平成15年 7月 井上春成賞 受賞

平成18年 2月 農林水産省農村振興局長賞 受賞



平成19年 6月 明日の日本を支える元気なモノ作り中小企業300社 受賞

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：筑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

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筑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」にて筑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

筑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。

「安心・安全」へのこだわり

筑野食品工業では「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

筑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。

商品概要

○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)

○その他

(無添加化粧品inaho、イノシトールサプリなど)
米を活用した自然派商品を開発、商品化しています。



ご取材可能です

環境配慮という観点からの商品づくりだけでなく、
働きやすい環境づくり 女性活躍推進も
地域貢献活動も積極的に実施



筑野食品工業株式会社
代表取締役社長
筑野 富美

● インタビュー可能な内容

- ・筑野食品工業の歴史、研究
- ・環境配慮、SDGSへの取り組み
- ・米ぬかの研究
- ・今後の取り組みについて

米ぬか研究の第一人者「筑野食品工業株式会社」副社長 築野卓夫



筑野食品工業株式会社 副社長 築野 卓夫

京都大学 卒業

京都大学大学院 農産製造学研究室 修了（昭和56年）

専門：食品工学大学院修了後、

筑野食品工業株式会社にて主に米ぬか成分の発掘、研究、機能解析、生産技術等に携わる

平成22年3月 飯島食品科学賞受賞 受賞

● インタビュー可能な内容

- ・米ぬか成分全般について
- ・米ぬか成分の製造技術について
- ・筑野食品工業の歴史、研究

筑野食品工業株式会社は、2008年以降の約10年間で、合計20件の特許を取得しています。国際特許分類(IPC)では主に、A23(食品または食料品;他のクラスに包含されないそれらの処理)などの技術領域の製品開発を進めています。

【筑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”的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】

筑野食品工業PR事務局（登坂・併和・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