



YSK

焼津水産化学工業株式会社

会社案内

人びとの食生活を彩るさまざまな食品。
私たちは「おいしさ」と「健康」で
その食品が持つ価値をさらに高めるサポートをします。

企業理念

焼津水産化学工業グループは、
天然素材の持つ無限の可能性を追求し、
“おいしさと健康”を通して豊かな生活に貢献します。

当社は、1959年の設立以来、天然素材の持つさまざまな可能性を追求してまいりました。その歴史は、液体調味料をはじめとした調味料素材から始まり、天然素材が独自に持つ成分を抽出精製した健康素材まで、時代のニーズを捉えた事業を展開してまいりました。

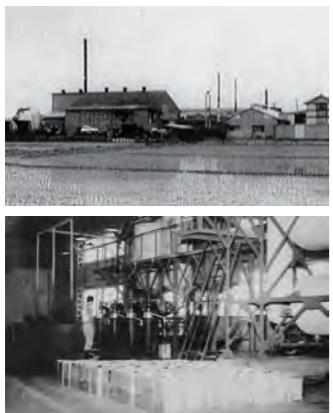
近年、地球規模の環境変化やデジタル技術の発達により、人々の生活・ニーズも多様化していますが、当社は今後も安全・安心な製品の提供を最優先に技術を日々研鑽し、多様化するニーズをビジネスチャンスとして捉え、みなさまのより豊かな食生活の実現に貢献していく所存です。今後とも一層のご支持を賜りますようお願い申し上げます。

代表取締役社長 中島 正民



沿革

日本の食文化の発展に歩調を合わせ
お客様に寄り添いながら半世紀。
信頼と品質を追求します。



・魚の煮汁から飼料、肥料の製造および
肝油の製造を目的に会社創設



・静岡県小笠郡大東町(現 掛川市)
に大東工場を新設し、国内初の連続
真空乾燥装置(CVD)を導入

・日本証券業協会に株式を店頭登録



・東京証券取引所 市場第1部、
名古屋証券取引所 市場第1部に昇格

- ・東京証券取引所市場第2部に株式上場
- ・N-アセチルグルコサミンの工業生産開始
- ・大東工場に医療栄養食の専用工場を増設
- ・福岡営業所開設



・香辛料メーカー、オーケー食品㈱の
全株式を取得(2013年解散)

・名古屋証券取引所
市場第2部株式上場

飼料や肝油の製造から始まった当社は、漁業の街「焼津」に拠点を構え、水産物の可能性を追求してきました。私たちが誇る技術は、天然素材から「おいしさ」と「健康を取り出すこと」。創業以来、食文化の発展に歩調を合わせ、お客様のニーズに耳を傾け、魚介類を原料とする調味料のトップメーカーへと成長しました。また、1970年代からは機能性素材の研究開発に着手。「健康」や「美容」に関する海洋性の機能性素材も世に送り出しています。

これからもお客様に寄り添いながら、高品質な製品を生み出してまいります。

- ・ISO9001: 2000年版を全社で取得(2023年に自主返上)
- ・大東工場に海洋性コラーゲン工場(大東第5工場)を増設

- ・中国・大連に当社100%出資子会社
大連味思開生物技術有限公司(天然調味料
及び機能食品の製造・販売)を設立
(2016年に事業譲渡)
- ・UMI ウエルネス株式会社を設立し、
健康食品等の通信販売開始

- ・静岡市のJR静岡駅南口に静岡本部を開設
- ・株式会社マルミを買収し、マルミフーズ株式会社設立
- ・名古屋証券取引所市場第1部上場の廃止申請

- ・農林水産先端技術産業
センター会長賞を受賞
- ・アンセリンの本格生産開始
- ・50周年記念式典を開催

・掛川市に掛川工場を新設

- ・作物栽培をサポートする新農業資材
として低分子量キチンの販売を開始

- ・東京R&Dラボを開設
- ・60周年記念式典を開催

- ・真富士屋食品株式会社を子会社化
- ・YSK ASIA(Thailand)を設立
- ・当社株式を非公開化

- ・NPO法人日本アジアハラール
協会(NAHA)のハラール認証を
大東第二工場で取得

- ・タイにYSK
バンコク事務所を開設
- ・FSSC22000を
掛川工場で取得

- ・FSSC22000を
全工場で取得
- ・東京証券取引所
スタンダード市場に
区分変更

- ・工キス調味料の製造販売開始
- ・粉末調味料の製造販売開始
- ・粉末調味料の製造販売を開始
- ・機機能性素材の研究開発開始
- ・乾燥食品の製造販売を開始
- ・ブイヨン・コンソメなどの
顆粒調味料の製造販売を開始
- ・キチン・キトサン等の
機機能性素材の研究開発開始
- ・カツオエキスを用いた
培地の研究開発に着手
- ・東京連絡所開設
- ・棟原町静谷(牧之原市)に棟原第1工場を建設、
粉体製品および野菜顆粒の製造を開始
- ・シーザーニングオイルの製造販売を開始

- ・大坂営業所を開設、
東京連絡所を営業所に昇格
- ・香辛料メーカー、オーケー食品㈱の
全株式を取得(2013年解散)
- ・焼津市に焼津・団地工場を新設
(大型スプレードライヤー導入)
- ・名古屋証券取引所
市場第2部株式上場

▶ 食生活に関する年表

1958 インスタントラーメン発売

1962 スーパーマーケット急増

1964 スナック菓子登場



1971 カップラーメン発売

レトルト食品・冷凍食品急成長
ハンバーガーチェーン店開店



1974 インスタントみそ汁発売

1975 コンビニエンスストア出現

1976 外食産業市場規模10兆円突破

1980 国内初のスポーツ飲料発売

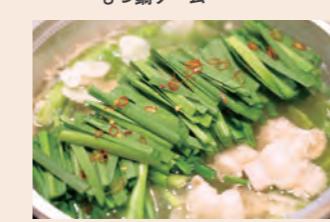
1982 ビタミンブーム

1985 激辛ブーム(ラーメン・スナックなど)



1986 外食産業市場規模20兆円突破

1991 特定保健用食品(トクホ)制度スタート
もつ鍋ブーム



1995 「賞味期限」等表示義務

2000 キムチブーム

2001 BSE(狂牛病)発生

2006 健康食品ブーム

2008 オーガニック・スローフード流行



2013 和食がユネスコ無形文化遺産に

2015 食品表示法施行
機能性表示食品制度がスタート

2016 レシピ動画サービス登場



品質

何より大切なのは安全と安心。
お客様と「その先」の消費者に向き合い
食品に信頼という価値を添えます。



当社の企業理念「天然素材の持つ無限の可能性を追求し、“おいしさと健康”を通して豊かな生活に貢献します」の実現に向けて、お客様満足と信頼の獲得・維持のため、製品開発から原料調達、製造、納品までのあらゆる立場で、一貫して品質向上に取り組み、継続的な改善を推進します。



当社の品質保証体制

●各工程での品質チェック

天然素材を扱う当社では、開発～原料調達～製品化までの各工程で品質を確認することで、安全・安心な製品をお届けします。

●工程及び衛生の改善指導

当社では、各工場に配置された品質保証部門が、工場と連携した巡回活動（品質パトロール）や定期監査を行う他、工場主導の5S活動などにより、工程及び衛生に関する課題を抽出し、改善を行っています。

●協力工場とのコミュニケーション

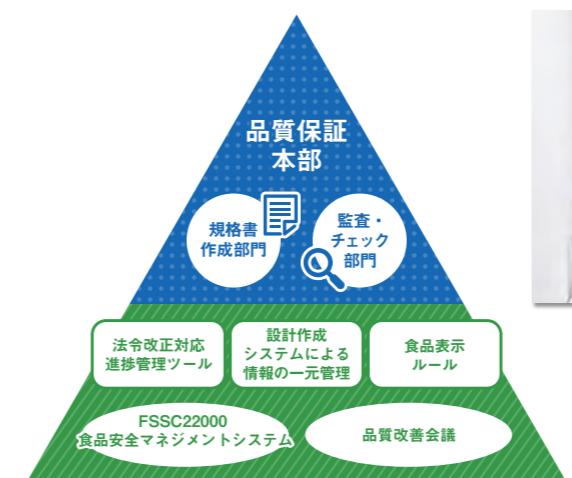
当社が委託する協力工場に対しては、定期的な品質監査の実施、当社内で起こったトラブルについての水平展開を進めています。また、協力工場でトラブルが発生した際には、現地に入り、原因究明や対策と一緒に考えるとともに、法令改正への対応状況の確認なども隨時対応しています。

●食品安全マネジメント体制に関する監査・教育

食品安全マネジメントシステム FSSC22000 に基づく定期内部監査を行っており、運用状況の確認、是正・改善の仕組みが構築されています。また、当社では開発部門の作成した社内設計基準書に基づいて、品質保証部門の規格書作成担当が品質規格書を作成することがルール化されています。更に、作成した品質規格書は、品質保証部門内の監査担当による監査を行った上で、お客様に提出することがルール化されています。監査担当は食品表示に関わるルールを定める中心となっている他、全社員への食品表示の教育活動も行っています。

●定期的な回収・緊急事態対応訓練の実施

当社では食品安全に関する不測の事態への対応訓練を定期的に実施しており、関連部門の役割分担やトレーサビリティ情報の取得に関する動きについてチェックを行っています。



全工場で FSSC22000 を取得しています。(2022年5月時点)

当社は食品安全方針として「お客様の豊かな食生活と健康増進に貢献できる「安心」「安全」「高品質」な製品・サービスを「安定」的に提供することを基本理念に掲げています。この基本理念を実現するため、2018年に掛川工場、2022年に焼津・団地工場、大東工場において国際的な食品安全マネジメントシステムである FSSC22000 の認証を取得しました。このシステムを活用し、継続的に食品の安全性管理の徹底に努めています。

FSSC 22000



掛川工場



高度な抽出・乾燥技術が当社の強み。
さまざまな食品の価値を高める
原料素材を提供します。

天然素材から抽出したエキスを精製して製造する液体調味料、乾燥させて製造する粉体調味料。これらは、さまざまな食品の原料素材として、全国のお客様から高い評価をいただいています。だしの素、めんつゆ、即席めんのスープ、冷凍食品、水産練り製品、スナック菓子、ふりかけ、お茶漬けなど、日々の食卓を彩る商品に使用されるほか、外食産業や中食産業の調味料にも使われています。



調味料の製造によって培われた抽出技術は、健康分野の製品づくりにも欠かせません。当社では、特定成分の純度を高める精製技術で、N-アセチルグルコサミンやアンセリンといった健康に有用な「機能性素材」を開発。独自の技術で生み出された素材は、サプリメント、化粧品などの原料として使われています。

また、その技術は、農業や衛生用品といった新しい分野への応用も期待されています。



01 液体調味料

魚介エキス

- 鰯節・昆布エキス
- 煮干エキス
- エビ・カニエキス
- 貝エキス

畜肉・野菜エキス

- チキンエキス
- ビーフエキス
- 野菜エキス
- 椎茸エキス

調味オイル

- 魚介オイル
- 香味野菜オイル



外食産業

02 粉体調味料

エキスパウダー

- 魚介エキスパウダー
- 畜肉エキスパウダー
- 粉末醤油

果汁パウダー

- オレンジ
- ストロベリー
- バナナ

節類粉末

- 鰯節
- 煮干



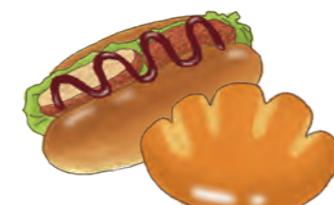
カニかまぼこ



中食産業



スナック



惣菜パン・菓子パン



キャンディ・グミ

03 機能性素材

N-アセチルグルコサミン

- アンセリン
- フコース
- キチン

キチンオリゴ糖

- キトサン
- キトサンオリゴ糖
- グルコサミン

フィッシュコラーゲン

- コンドロイチン硫酸
- フコイダン
- 低分子量キチン



乾燥具材

- 味付削節
- 乾燥海産物
- 乾燥農産物

調味顆粒

- 低塩調味料
- コンソメ
- だし顆粒



風味調味料



ふりかけ



お茶漬け



化粧品



化粧品



機能性肥料

おいしさを求めて

私たちは天然素材から
“おいしさ”を引き出すプロ。
消費者の笑顔に思いを寄せて
技術で極めた旨みと香りを届けます。



当社は天然素材の「旨味」や「香り」を引き出すプロフェッショナルです。和食の「出汁」、洋食の「ブイヨン」、中華料理の「湯（たん）」。料理のおいしさの基本となる“だし”は、素材を吟味する料理人の経験や、優れた調理技術によって生み出されます。

昨今、食生活の多様化を背景に加工食品や外食産業において、クオリティや多様化が求められています。また、同時に人手不足から省人化や効率化のニーズも高まっています。それらの要求に細かく応え、料理人に代わって味の表現を広げるサポートをするのがYSKの役割です。

例えば和食の心ともいえる「鰹出汁」。当社では風味や口当たりの異なる鰹節エキスを20種類以上用意し、「エキス」「ペースト」「調味オイル」など、さまざまな液体調味料に加え、インスタント食品などで手軽に使える粉末調味料など、お客様のニーズに沿った形態で提供し、多彩な味の表現を可能にしています。

他にも、調理時の酸化を抑える機能性調味料、煮干、昆布、エビ、カニ等の水産物を原料とした調味料など、さまざまな料理を引き立てる商品を開発・製造しています。

また、各種業務用つゆ、たれ、ソース類は、PETボトルや小袋などさまざまな包装形態の提供も可能です。



詳細はコチラをご覧ください。

https://www.yskf.jp/product/companybrochure_1.html



健康を求めて

健康は何物にも代えられない宝。
食品に"健康"という価値を加え、
美しく生きる消費者を応援します。



「医食同源」という言葉があるように、食と健康は深い関わりを持っています。私たちは、水産物に含まれる「体内に良い成分」や「健康に生活するために役立つ成分」に着目し、健康や美容に役立つ機能を持った「機能性素材」の研究を進めてきました。

研究はカニやエビの殻を原料とした「キチン」「キトサン」から始まり、「キチンオリゴ糖」、「N-アセチルグルコサミン」、魚由来の「アンセリン」「コラーゲンペプチド」など多岐にわたります。そこからサプリメント、化粧品など、さまざまな商品が生まれ、特許も数多く取得しています。

海の恵みで健康に——。みなさまの身体と健やかな生活のために、当社の得意分野である水産物を原料としながら、これからも独創的な発想と技術で、新たな機能性素材の開発に取り組んでまいります。

機能性素材

- ・N-アセチルグルコサミン
- ・アンセリン
- ・フコース
- ・キチン
- ・キチンオリゴ糖
- ・キトサン
- ・キトサンオリゴ糖
- ・グルコサミン
- ・フィッシュコラーゲン
- ・コンドロイチン硫酸
- ・フコイダン
- ・低分子量キチン

詳細はコチラをご覧ください。

https://www.yskf.jp/product/companybrochure_2.html



研究・生産

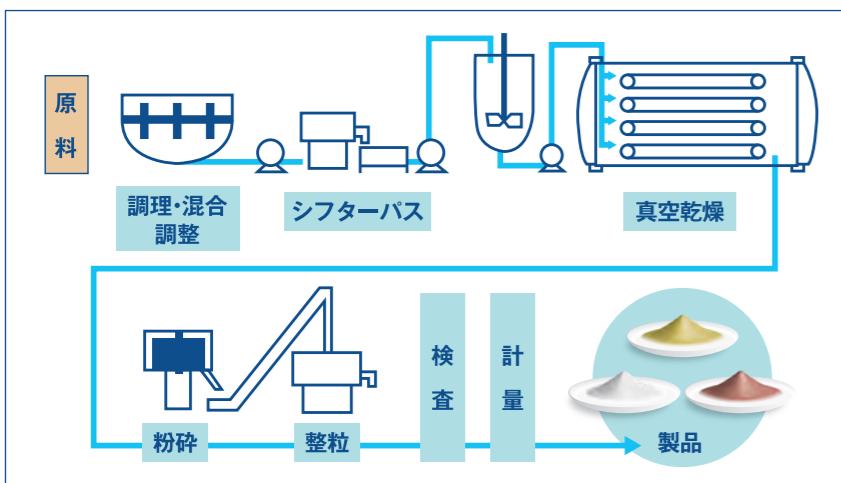
自慢は多様な設備と優れた研究開発力。
皆さまと共に歩みながら
新たな「食」の可能性の扉を開きます。



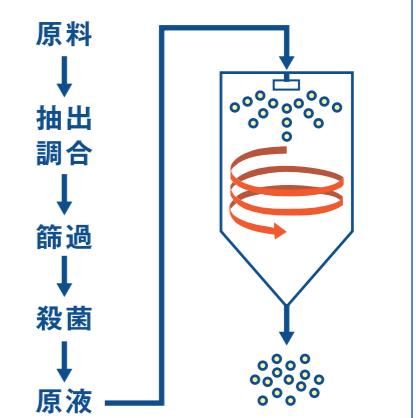
CVD(連続真空乾燥装置)

なるべく熱をかけずに食材そのものの味と風味、色を再現した粉末調味料の生産には、CVD(連続真空乾燥装置)が大きな力となっています。真空下で乾燥させるので多孔質になり溶解性も高くなります。果汁からスープ類まで、幅広い製品群の乾燥に対応できるのは当社の誇る加工技術によるものです。ペースト状の液でも乾燥できるのが特徴です。

制作工程



- 素材の風味を残した製品ができます。
- 溶解性に優れ、スープなどにも最適です。
- 固形を含んでも乾燥できるので、素材感を活かすことが可能です。
- 高濃度、高粘度の原料でも乾燥可能です。



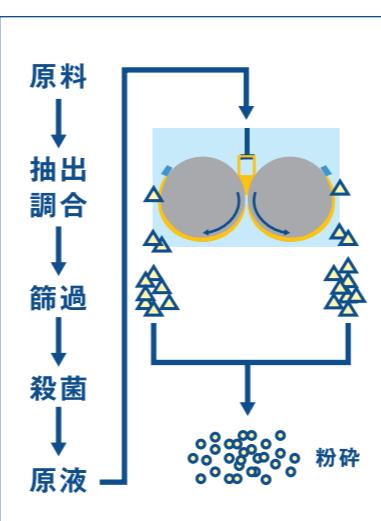
SD 装置(スプレー・ドライヤー)

チャンバー内で霧状にした原液に熱風をかけ、瞬間に微粒子状に乾燥させる装置です。処理能力が高いので量産に向いています。微粒子で一定した粒度分布を得られます。



液体抽出装置

热水抽出、アルコール抽出、加圧抽出など、幅広い抽出方法に対応できます。



DD 装置(ドラムドライヤー)

蒸気で加熱されたダブルドラムの表面に原液を付着させ、ドラム回転中に乾燥したフレークを削り取って回収します。熱をかけることで、香ばしいロースト風味が付与されます。粉末醤油などに利用します。



精製装置

エキス中の必要成分と不要成分を、分離・精製する装置です。



製品に求める特徴によって
乾燥装置を使い分けること
で、お客様のニーズに沿った
PB 開発が出来ます。

海外展開

日本の食文化を世界へ。
私たちが誇るジャパンクオリティで
海外に展開していきます。



中国・ASEAN をはじめとするアジア諸国では、経済成長に伴い、食文化も多様化しています。2013年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、その関心はアジア圏でも非常に高まっており、健康・美容訴求のマーケットも拡大しています。

当社は 2018 年のタイ・バンコク駐在員事務所設立を皮切りに、2023 年には NPO 法人 日本アジアハラール協会(NAHA)のハラール認証を大東第二工場で取得し、さらには 2024 年、タイ・バンコクの駐在員事務所を現地法人化するなど、アジア地域へのビジネス展開を積極的に進めています。私たちが誇るジャパンクオリティの技術を武器に、これからも海外拠点・海外ネットワークの整備・充実を図っていきます。

日本の食文化を、焼津の海から世界へ。YSK の挑戦は続きます。



新規事業

長年の研究で蓄積した
独自の技術と知識を駆使。
天然資源のチカラを活かした
新素材を開発し、
新たな市場へ積極的に挑戦します。



当社は、機能性素材を含む食品素材の開発を通して、独自の技術や知識を培ってきました。それらを駆使し、
食品以外の新たな市場へも取組みを進めています。

そのひとつがカニ殻の主成分キチン由来の新素材、低分子量キチン(LMC)です。カニ殻は土壌改良資材として伝承農法で活用されていますが、効果を発揮するまで数年かかるという問題があります。これはカニ殻が土壌中で植物や微生物が利用できる状態のキチンに変わるまで長期間かかるためです。当社はキチンを独自製法で加工することで、環境中で効果を発揮できるLMCを作ることに成功しました。植物を健全化する「バイオスティミュラント」素材として農業市場への展開を進めています。

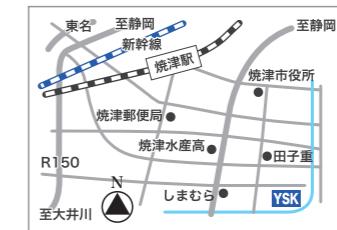
当社の機能性素材は主に健康食品に活用されていますが、その機能は食の分野に限りません。例えば、保湿や美白が期待される「化粧品」、抗菌や防臭が期待される「衛生用品」など、社会のニーズに寄り添う価値創造で新しい市場に積極的に挑戦します。

事業所一覧



静岡本部

静岡県静岡市駿河区南町 11-1
静銀・あいち銀 静岡駅南ビル 6階



焼津本社
(静岡営業・研究開発・品質保証)

静岡県焼津市小川新町五丁目 8-13



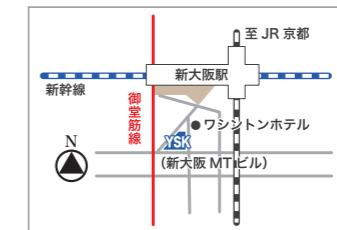
東京 R&D ラボ

東京都品川区南品川四丁目
10番 12号 INOXビル 4階



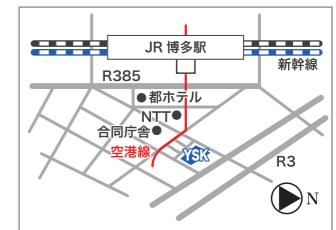
東京営業所

東京都品川区大井一丁目 6番 3号
アゴラ大井町ビル 4階



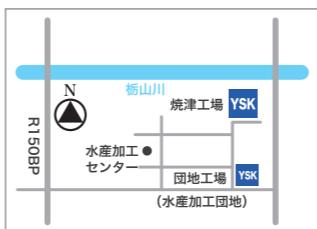
大阪営業所

大阪府大阪市淀川区西中島五丁目
13-9 新大阪 MTビル 1号館 4階



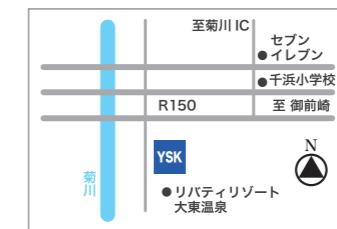
九州営業所

福岡県福岡市博多区博多駅東二丁目
18-30 八重洲博多ビル 5階



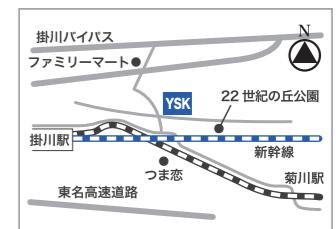
焼津・団地工場

静岡県焼津市惣右衛門 1195-4
水産加工団地内



大東工場

静岡県掛川市国安 3000-1



掛川工場

静岡県掛川市逆川 653-1