



Corporate Profile

会社案内

株式会社 東洋発酵

本社・中央研究所 〒474-0046 愛知県大府市吉川町1-39-1
東京支店 〒101-0034 東京都千代田区神田東組屋町31
神田横町トライアングルタワーズ8階
TEL 0562-46-7677 FAX 0562-46-8122
<http://www.toyohakko.com/>



発酵は、
伝統だ。

味噌・納豆・醤油・酒など——
日本の伝統食は「発酵」から生まれた。
私たちは古くからその素晴らしさ、力強さ、
奥深さの恩恵を受け、連綿と受け継いできた。
発酵は、まさに日本の伝統そのものだ。



発酵は、
未来だ。

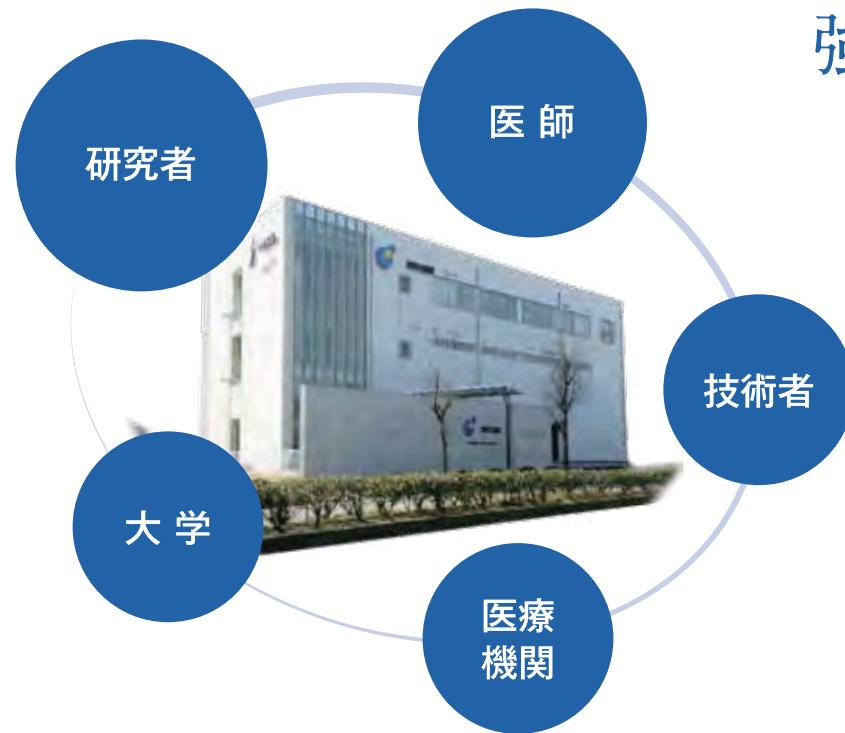
発酵を司る微生物は、世界中に数万種以上。
そのわずか一部しか、人類は知らない。
私たちは、研究開発を通してその可能性を探り、
人々が健やかで美しく暮らせる社会を創る——
そんな未来へのカギが、「発酵」そのものだ。

独自性のある 天然機能性素材の研究開発

東洋発酵は、健康食品・化粧品のコアになる天然機能性素材を研究開発・製造する企業。中でも、納豆菌・乳酸菌・カビ・酵母・放線菌など、数多くの微生物を用いた発酵素材の研究・開発を行って参りました。その素材は高い機能性・安全性・独自性、そして科学的根拠に基づき日本国内はもちろん海外においても高い評価をいただいている。



圧倒的創造力を生み出す 強力なアライアンス



東洋発酵は、グループ内に研究者を抱える技術者集団です。さらに、多くの大学や医療機関とアライアンスを組み、より創造的な研究開発にも着手できます。



発酵技術により、単純素材から 付加価値素材にする

オンリーワンの開発技術力が生んだ発酵原料はもちろん、汎用性の高い素材もスピーディに提供。
ニーズに合わせた高付加価値の素材をご用意いたします。



発酵原料

Point.1

東洋発酵独自の植物発酵エキスです。

Point.2

エビデンス豊富。
特許取得素材も。

Point.3

大学・研究機関との共同研究開発素材も。

Point.4

美容・免疫・抗酸化などを切り口に、商品の体感性・差別化をサポートします。

植物原料

Point.1

確かなエビデンスが
あります。

Point.2

大学・研究機関との
共同研究開発素材も。

Point.3

ダイエット・免疫などを
切り口に、商品の
付加価値を高めます。

汎用原料

Point.1

海外とのバリューチェーン
を構築。独自の海外ルート
を持っています。

Point.2

国内シェアを大きく持つ
原料もあります。

Point.3

量を扱うことでのコスト
メリットも提示します。

Point.4

商社機能も備えている
ため、幅広いニーズに
対応できます。

企画から流通まで、 オンリーワンの商品開発をプロデュース

当社では、「発酵」という付加価値を活かして製品の企画から消費者の皆様にお届けするまでの「ワンストップソリューション」を提供しています。これは、試作品から量産までの品質体制、パッケージのデザインから生産までを「製品企画」「品質保証」「製造」という3つの観点からサポートしてゆく当社独自の考え方です。これがお客様に満足いただけるOEMを提供できる当社独自の強みとなっています。

製品企画

当社オリジナル素材はもちろん、あらゆる機能性材料を用いた高付加価値な健康食品・化粧品を企画します。



品質保証

パッケージやホームページなどの表現に対する法的確認から製品の品質管理まで、独自の体制で品質を保証します。



アプリケーション開発

健康食品

- 錠剤
- 顆粒
- ソフトカプセル
- ハードカプセル
- ドリンク
- チュアパック
- アルミボトル
- スティックゼリー



化粧品

- 化粧水
- 美容液
- 乳液
- クリーム
- クレンジング
- 洗顔料
- サンスクリーン剤
- マスク
- シャンプー
- コンディショナー
- トリートメント
- 育毛剤
- ボディソープ



製造

ボトルやパッケージから製品の量産など、一貫して請け負うことが出来る体制が整っています。2,500品目を超える豊富な実績から様々な提案が可能です。



アフターフォロー

販売促進のお手伝いや情報提供など、納品後のアフターフォローも万全です。

原料セミナー

スタッフ教育

デザイン

時代のニーズやブランドに合わせた商品デザインもお任せください。ロゴからパッケージまでトータルにサポートいたします。



2,500
品目の実績

本社機能と 研究製造の機能を有した中央研究所

愛知県大府市にある中央研究所は、東京営業所・海外グループを統括する本社機能と、最新の原料や商品の開発に必要な発酵技術研究開発、そして健康食品や化粧品を製造できる設備なども備えた当社の中心的な役割を担っています。

OFFICE ZONE 3F



LABORATORY ZONE 2F



MANUFACTURE ZONE 1F



高度な設備機器の保持

機能性成分の分析や製品の品質管理を行うために、機器分析を行っています。フラスコ、5L発酵釜での条件検討からスタートし、30~300Lの中規模発酵釜を経て、さらに大きな規模にスケールアップしております。温度やpHだけでなく、通気量や攪拌効率などの最適条件を決め、コストを下げつつ機能性成分が生産できるようバックアップしています。



中規模発酵釜

分析機器(LC/MS/MS)

凍結乾燥機



大規模発酵釜

GC/MS

振とう培養機



5L発酵釜

マイクロプレートリーダー

日本レース株式会社

子会社。滋賀県草津市に製造工場を構える、化粧品・医薬部外品の製造・販売メーカーです。



調合室

仕上げ室

倉庫

原料メーカーだから広がる可能性。 「発酵」という価値を提供します。

当社は、健康食品と化粧品事業を生業とする企業様に
「発酵」という価値を生かしたサービスを提供しています。
発酵技術研究開発、原料販売、OEM商品の開発を事業の柱として
皆様に喜んでいただけるような付加価値を提供し続ける
企業であり続ける為に日々、新商品の開発、機能向上に務め
より良い原料、人々に求められるようなOEM商品を
皆様に提供しつづけます。



ISO9001 認証取得

東洋発酵は、品質管理の主要な認証機関であるLRQAより、品質マネジメントシステム(QAS)の国際規格ISO9001の認証を取得しています。



補助金実績

- 新エネルギー・産業技術総合開発機構(NEDO)
バイオプロセス実用化開発プロジェクト助成金
- 農林水産省
健康増進機能性食品素材の高度加工・利用技術の開発事業補助金
- 愛知県 創造技術研究開発費補助金他

愛知ブランド企業認定

東洋発酵は、ものづくり王国と言われる愛知県で、県内製造業の実力を広く国内外にアピールし、愛知のものづくりを世界的ブランドへと展開するため、県内の優れたものづくり企業として「愛知ブランド企業」を認定されています。



経済産業省 地域未来牽引企業選定

東洋発酵は、経済産業省より、地域の特性を生かして高い付加価値を創出し、地域の事業者等に対する経済的波及効果を及ぼすことにより、経済成長を力強く牽引する中核企業として「地域未来牽引企業」に選定されました。



地域未来牽引企業

会社概要

(2024年10月現在)

商 号	株式会社 東洋発酵(TOYO HAKKO CO., LTD.)
所 在 地	【本社・中央研究所】〒474-0046 愛知県大府市吉川町1-39-1 【東京支店】〒101-0034 東京都千代田区神田東糸屋町31 神田横町トライアングルタワーズ8階
代 表 番 号	TEL 0562-46-7677 FAX 0562-46-8122
設 立	1986年(昭和61年)3月
資 本 金	9,081万円
従 業 員 数	60名
取 締 役 会 長	木村 嘉子
取 締 役 副 会 長	毛 振民
代 表 取 締 役 社 長	木村 浩
監 査 役	木村 涼子



沿革

1984年(昭和59年)	創業
1986年(昭和61年)	法人設立
1999年(平成11年)	資本金9081万円に増資／東京支店開設
2003年(平成15年)	ISO9001認証取得／本社・中央研究所 新社屋建設、現住所に移転
2005年(平成17年)	愛知ブランド企業認定
2010年(平成22年)	すこやか食品株式会社(現 株式会社すこやか)子会社化
2011年(平成23年)	新エネルギー・産業技術総合開発機構(NEDO)助成金採択
2017年(平成29年)	本社ビル BELS(建築物省エネルギー性能表示制度)認証取得
2017年(平成29年)	日本レース株式会社子会社化
2017年(平成29年)	経済産業省「地域未来牽引企業」に選定
2018年(平成30年)	東京支店を現住所に移転
2024年(令和6年)	経済産業省より「健康経営優良法人2024」に認定(6年連続)

公式サイト

