

TAIYO KAGAKU Report 2025

世界の健康を
考える。



TAIYO KAGAKU Report 2025

目次

イントロダクション



当社は食と製造に携わる企業として世界を取り巻く課題を解決する責任があります。トップメッセージ、ミッション、ビジョンを通じて、当社の理念や目指す社会についてご紹介します。

- 03 トップメッセージ
- 04 世界健康ニュース
- 05 ミッション
- 06 ビジョンプロセス

2024 トピックス&フォーカス



目指す社会に向けた最新情報や注目の取り組みを皆様にお届けするセクションです。培ってきた技術とともに更なる飛躍のための具体的な取り組みを掲載します。

- 07-08 特集：トピックス
- 09 特集：フォーカス

価値創造



当社の事業基盤となるビジネスモデル、事業内容の詳細および成長の軌跡をまとめたセクションです。当社と社会の繋がりについてご紹介します。

- 10 太陽化学のビジネスモデル
- 11-12 事業内容
- 13 暮らしの中の太陽化学
- 14 事業とあゆみ

サステナビリティ



CSRマネジメントや認証・評価一覧をはじめ、お客様、従業員、地域社会、地球環境への取り組みをご紹介します。当社の持続可能な社会実現の為の責任と具体的な活動内容をお伝えします。

- 15 CSRマネジメント
- 16 認証・評価一覧
- 17 お取引先様とお客様とともに
- 18-19 従業員とともに
- 20-21 地球のために
- 22 地域社会とともに

データセクション



財務・非財務情報や会社概要を通じて、当社の経営状況や企業基盤を皆様にご提供するセクションです。事業の健全性や成長可能性を把握いただくための重要な情報をまとめています。

- 22 財務・非財務ハイライト
- 23 会社概要

編集方針

太陽化学では、当社に関する情報開示や、当社のCSRに関する考え方及び取り組みについて、その全体像をすべてのステークホルダーの皆様に対し、より広くご理解いただくことを目指して、「太陽化学レポート」を発行しています。本レポートでは、当社が事業活動を通じ社会や地球に対して果たしている役割や取り組みをご報告しています。

■ 報告対象期間

原則として2024年4月から2025年3月を対象期間としていますが、当該期間以前もしくは以後の活動も報告内容に含まれています。

■ 報告対象範囲

太陽化学を中心に一部グループ会社を含みます。

■ 次回報告書の発行予定

2026年6月を予定しています。

■ 参考にしたガイドライン

編集に当たり、社会的責任の国際規格「ISO26000」を参考にしました。

| トップメッセージ |

top message

一年を振り返ってみて

コロナ以降、当社を取りまく環境は常に変化しています。依然として為替の影響もさることながら、これまで安定供給されてきた原料も様々な要因によって脅かされる状況になりつつあります。社会全体の変化のスピードも速く、国内/海外の市場環境・ニーズも日々大きく動いていると感じています。様々な情勢に伴う影響も考慮し、特定のエリアやカテゴリーに依存しすぎない事業展開が重要であると感じています。

2025年に向けて

国内外で身体とこころの健康や環境配慮への志向が強くなっています。健康ニーズ

に対しては、当社はお客様へ確かなエビデンスに裏打ちされた情報をご提供した上で、丁寧に素材・製品をお届けして参ります。また環境に配慮した活動に関しては、自社事業における活動は勿論のこと、バリューチェーン全体やお客様に対しても省エネルギーや製造効率化におけるご提案を通じて環境配慮ができる提案も積極的に行っていきたいと思います。AIやデジタル技術も日々進化しておりますので、積極的に活用できるシステムは取り入れ、研究開発のスピードを速めたり、製造や事業における効率化を図るなどして品質・価値の高い製品を素早くお客様に届けられればと考えています。

海外展開についての展望

海外市場展開は今後最も注力すべき分野と位置付けております。当社は早くより海外の販売・製造拠点を持ち展開してきましたが、更なる海外展開の可能性があると考えています。例えば、日本は加工食品における技術が国外と比べて優れている点が多いと感じておりますので、海外で活かせるかを検証したり、美容と健康に関してはエリアによって消費者が価値を感じリテラシーが高いところもございますので、エビデンスに基づいた情報を流通させ種類選択いただけるように活動して参ります。国によって文化やライフスタイルも異なりますので、より現地の生活者に寄り添いながら製品の展開を進めていきたいと考えています。

これから注力したいこと

時代が大きく変わっているように、太陽化学としても大きく変化していくべきと考えております。

当社は創業より時代のニーズに応じて柔軟に事業展開を広げ、選択をしてきました。前述の通り国内外での変化のスピードが早い状況ではありますが、当社のユニークさを改めて見つめ直し、それが活きるカテゴリーやマーケットへ積極的にチャレンジをしていきたいと考えております。

具体的には当社の根幹である界面制御技術や食品素材の加工技術、そして幅広い自社開発素材のラインナップを持ち、様々な食品や化粧品の製品化にお力添えできる点もユニークさと捉えています。一方でこれから先、自社だけでは価値あるものを作っていくことは困難であると考えておりますので、他社様や大学研究機関等とのオープンイノベーションの形での協働や業界の皆様との共創する事が国内外において重要と考えております。「世界の人々の健康と豊かな生活文化への貢献」を目指し、挑戦し続ける会社でありたいと考えています。

代表取締役社長

山崎 長宣

世界の健康ニュース

今年、太陽化学が気になる世界の健康に関わるニュース。こうした分野でこれから当社に何ができるか考えていきたい。
世界が一歩でも健康に近づくように。

America

アメリカでは、犯罪の防止や治安の維持、労働者の生産性向上などの視点から、消費者自身でメンタルヘルスをコントロールするニーズが高まっています。



目指す社会に向けて
ストレスコントロールに向けた取り組み

Europe

ウイルスの予防策として免疫力への関心が高まっています。ヨーロッパ全土で、効率的かつスピーディなサプリメントの需要が大幅に増加しています。



目指す社会に向けて
機能性サプリメント
+形態に合わせたアプリケーションでの提案

Asia

世界的に、ウェルビーイングに対する包括的アプローチへの関心が寄せられ、腸とからだところの関連性が注目を集めています。



目指す社会に向けて
腸の健康に対する取り組み

World

世界全体を見ると、ペットフードカテゴリーの新製品のうち、犬用のスナック・おやつ割合が最大規模のサブカテゴリーとなっています。同サブカテゴリーの20%の新製品では腸内環境、皮膚・毛の健康がヘルスクレームとして採用されています。



目指す社会に向けて
アニマルウェルネスに向けた取り組み

World

近年の特許では、栄養強化食品・飲料における微量栄養素の安全性とバイオアベイラビリティ(生物学的利用能)を向上させる技術が明らかになっています。



目指す社会に向けて
当社が培ってきた技術で栄養強化に取り組む

● 経営理念

私たちは、 世界の人々の健康と 豊かな生活文化に 貢献します。

私たち太陽化学は、健康と潤いある生活文化のために
新しい価値を創造し続けます。

● 行動規範

好奇心 そして行動

Imagine, Desire and Create

Imagine

人類の未来に
向かっての熱い想い

Desire

高い目標を実現する
強い意志

Create

人々を感動させる
価値の創造

問題を解決し、
ニーズに応える「機能」を提供する
ソリューションを生み出します。

● 太陽化学の実績

もっと安全・安心に。 そして、世界の健康と生活文化に貢献していく。

私たちは、人々がより健康に安全・安心に向かうためにはどうすればよいのかを探究し、
新たな分野・課題にも積極的にチャレンジしていきます。

日本初の3つの取り組み

- 1 食品用乳化剤の開発
- 2 鶏卵加工品の企業化
- 3 L-テアニンの工業化

社員の5人に1人が
研究開発職



国内外で60件を
超える受賞歴



50件を超える
外部機関との共同研究



世界各地に広がる
研究開発拠点



インド|オランガバード
中国|上海
タイ|バンコク

ビジョン

TAIYO BtoBtoC vision process

太陽化学の社会的目的とビジネス目的を両立させた健康社会に向けたビジョンプロセス

健康社会の実現



2024トピックス

Topics 1

健康社会を目指す
食と共創の新たな挑戦

当社では新たな価値創造のアプローチとして、健康管理のサポートに繋がる取り組みを異業種の企業や研究機関とともに協力し実践しています。

現代社会における生活習慣の見直し

健康を維持するためには、「食生活」「運動」「休養」といった生活習慣が基本です。しかし、現代のストレス社会やライフスタイルの多様化により、生活リズムが乱れる方が増えています。特に忙しい日常生活の中で、健康維持のための習慣を実践することが難しいと感じる方も少なくありません。このような背景から、私たちは新しい健康管理のアプローチが必要であると考えています。



変化する食の役割と健康管理

これまで食に求められていたものは、「安定して供給されること」や「おいしさ」などの基本的な要素でした。しかし、近年ではこれに加え、「時間や手間をかけずに、日常生活の中で自然と健康管理に役立つ食」へのニーズが高まっています。この変化は、消費者が健康と食の関係をより深く意識するようになったことが影響しています。私たちは、こうしたニーズに応えるため、日々の食事が健康維持に貢献できるような製品やサービスの提供を目指しています。

他社との共創による未来の健康づくり

食や健康のあり方が変わる中、私たちは原料メーカーとして他社との共創に積極的に取り組んでいます。その一環として、健康フォーラムを主催し、2024年は168社434名の方々にご参加いただきました。このフォーラムでは食品業界の視点にとどまらず、アカデミックな視点や流通を担う企業など、さまざまな立場から「食の未来」と「共創のあり方」について議論を重ねました。こうした取り組みを通じて、健康づくりにおける新たな可能性を模索しています。

ウェルビーイング実現に向けた取り組み

私たちは、ウェルビーイングの実現に向けて、健康と食、そしてデータを融合させることが重要であると考えています。特に、個々のニーズに沿ったパーソナライズされた食事の提案による健康づくりが今後さらに求められるでしょう。これからも多くの方々の健康を支えるため、新たな価値を創造し続けてまいります。さらに産学官連携や最新技術の活用を通じて、より実用的で効果的な健康ソリューションの提供を目指していきます。

〈健康フォーラム〉



健康増進等に関する包括連携協定 締結式
四日市市×太陽化学株式会社



〈地元四日市市と健康に向けての包括連携協定締結〉
(写真左から)四日市市長 森智広氏、太陽化学 代表取締役会長 山崎長宏

2024トピックス



Topics 2

地元部活動における
健康なからだづくりを支援

健康理念を基盤としたスポーツ支援の実践

当社は「健康と生活文化への貢献」を経営理念とし、これまで体操、陸上、トライアスロンなどのスポーツ団体を支援してまいりました。激しいトレーニングを行うアスリートにとって、健康管理のための栄養補給は重要であり、安心して摂取できるサプリメントが欠かせません。当社は、選手が自身の力を最大限発揮するためには、どのような成分が身体に影響を与えるのかを理解し、適切な栄養補給を行うことが大切であると考えています。

アスリートための勉強会を実施

アスリートが自身の身体を理解し、からだづくりに取り組む支援の一環として、四日市本社（三重県）近隣の三重県立津工業高等学校サッカー部に向けて、物理的衝撃や発汗によって損失しやすい鉄分と水分補給に関する勉強会を実施しました。アスリートの健康管理の一つとしてもこまやかな栄養補給が望まれるため、安心できるサプリメントの活用が期待されます。学びを活かすことで日々のコンディショニングやパフォーマンスに役立つような適切な栄養管理に繋げるため、当社は今後もアスリートを積極的に支援していきます。

Topics 3

食品包装と
フードロス削減を実現する技術

食品包装の課題と環境配慮への対応

衛生面や品質、おいしさの維持を目的とした食品包装。ライフスタイルの変化に伴い簡便性と保存性を求めた加工食品の需要が高まっていますが、近年食品業界では廃棄物削減や限りある資源への対応といった環境配慮、製造者のつくる責任の観点より食品包装の削減・簡素化に取り組むことが企業の責務となっています。

こうした社会課題を解決する一つ的手段として注目を集めているのがマイクロ波加工技術です。

加工食品に使用される液体調味料や香味油は品質・おいしさを保つため必要に応じて小分け包装がなされますが、これらを粉末や固形物などに形を変えることが出来れば小分け包装する必要がなくなり食品包装の削減に繋がります。しかし、液体油を固めたりある

いは多量の油脂をにじみなく固形物に保持させることは難しい技術です。特に即席食品においてお湯で復元した際に食感や見た目などに課題が生じる場合もあり、復元した際に“ホンモノ”らしさを保つのかどうか乾燥具材を作るうえでの技術ポイントとなります。当社では技術開発を常に進化させており、食感・見た目の“ホンモノ感”のおいしさを保つマイクロ波加工技術を提案しています。またマイクロ波加工された食品は水分量が減るため常温（長期）保管ができ、エネルギー使用量低減や賞味期限延長によるフードロス削減にも繋がります。

当社は今後も食に携わる企業として環境への配慮と社会貢献を常に意識して、食のおいしさや楽しさの向上を図ってまいります。



フォーカス

Focus



BtoB お客様と共に考えるスペース

おいしさ科学館

おいしさ科学館の挑戦 人の感覚に迫る

おいしさ科学館では、機器分析で人の感覚を可視化しています。お客様の求める感覚を可視化し、お客様とともに「気づき・創造していく」サポート機関であると私たちは当館を位置付けています。数々の専門的な分析装置と、統計学を中心とした様々なデータ解析により、社会のため、お客様のためチャレンジを続けています。

人の感覚は、同じ刺激を与えられたとしてもそこから感じる印象は千差万別です。それは、感覚とは絶対的なものではなく、人によって捉え方の違う相対的なものだからです。数値的に同じ分量の旨味でもその旨味をどう感じるかはその人の感覚次第。「十分だ」と感じる人もいれば「旨味が弱い」と感じる人もいます。

そうした曖昧な人の感覚を理解するということは、見えないパズルを組み立てていくような深淵なプロセスが必要になります。



おいしさ科学館は開設して今年で20年目となり、数多くの実績があります。これまでの積み重ねが知見となり、さらに高度な感覚に迫っていきけるのではないかと考えています。

数値から導かれる感覚 おいしさ科学館の分析力

おいしさ科学館への相談は、商品開発を目的とするものばかりではありません。「開発した商品について、おいしさや使用感といった人の感覚をプロモーションしたい。そこに客観性を持たせるため、機器分析によって人の感覚を可視化したい。」といった相談もあります。お客様の目的に向かって、良好な結果を得られるようにおいしさ科学館では、「どのような感覚を可視化したいのか」、「どのようにプロモーションしたいのか」丁寧にヒアリングしていきます。

数値をもとに、人の感覚に迫る

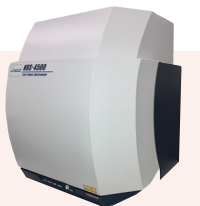
分析装置で、人の感覚を必ずしも実証できる訳ではありません。人の感覚を抽出するためには、装置から得られた

データをどのような方法で解析するかが重要です。おいしさ科学館のメンバーは幅広い解析スキルを持つため、結果の抽出方法を予めイメージすることができます。また、常に決まった解析法を使用するのではなく、得られたデータの性質に合わせて解析法を検討し、時にはお客さまとのディスカッションを重ねていきます。

私たちは、おいしさ科学館をご活用いただくことで、より新しい気づきを生み出すことができると考えています。「身体に取り入れたいが苦味やえぐみの強い食材をどうしたら食べやすくできるか。」「人の感覚に迫ることで、いままでに実現できなかったアイテムを、社会に広く普及させることができるかもしれない。」私たちは課題を解決し社会に貢献していくためにどうすればよいのか常に考え、行動しています。



おいしさ科学館の
新入りの分析装置です。

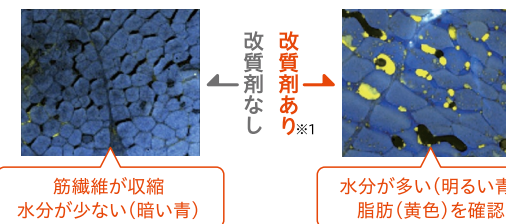


物質のさまざまな疑問に答える

ラマンイメージング装置

成分がどのように分布しているかを可視化することが可能です。

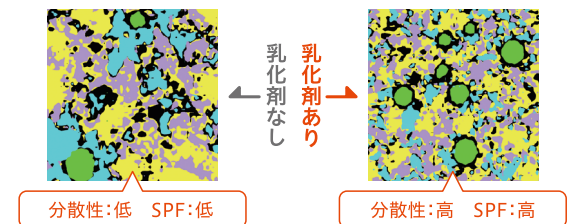
鶏肉のジューシー感の可視化



※1 食品添加物・調味料・pH調整剤

通常、鶏肉をフライパンで焼くと硬くなります。その理由は焼くことで鶏肉の筋繊維が収縮し水分が抜けるためです。このような課題を解決する改質剤を添加することによって、鶏肉の水分が保持されつつ、脂肪も残存しておりジューシー感をキープしていることが確認できました。

日焼け止めの成分分布の可視化



※2 紫外線散乱剤 ※3 感触改良剤

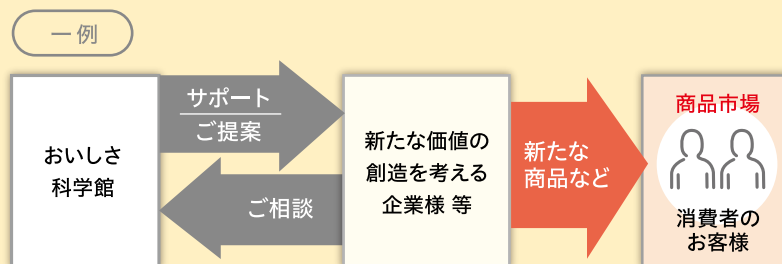
日焼け止めに含まれる成分には、それぞれ役割があります。そのため一般的には、同じ成分が力所に集まるよりも分散している状態が求められます。乳化剤を添加することによって、紫外線から肌を守る酸化チタンが細かく分散していることが可視化できました。

成分の存在や分散状態の裏付けとなる

施設「おいしさ科学館」

2006年に開設されたおいしさ科学館は太陽化学株式会社東京本社(港区浜松町)内にある施設です。顧客のお客様とお話しながら様々な課題や分析に取り組み、情報をご提供する研究施設です。

おいしさ科学館と社会の接点



ビジネスモデル

太陽化学は世界的視野に立ち、
人々の健康と豊かな生活文化に貢献し、発展・成長し続ける企業を目指します。



事業内容

私たちは、世界の人々の健康と豊かな生活文化に貢献します。

世界中の多くのメーカーと協業させていただいている責任の中で、3つの事業部が、世界の健康と豊かな生活文化に貢献するために、研究開発・マーケティング・生産で一体的に取り組んでいます。

Core value

界面制御技術

水と油が混ざらないように、異なる物質の接触面には必ず境界があります。その境界のことを“界面”と呼び、界面に働きかけることで素材への様々な機能付与や味のデザインのデザインが可能となります。私たちは、界面を制御することにより、お客様の課題や社会課題を解決しています。

インターフェイスソリューション事業部

界面制御技術を駆使して、“おいしさ”と“ここちよさ”を最大化します。

私たちは食品用乳化剤をキーマテリアルとして食品での技術革新に貢献してまいりました。この技術は食品に留まらず、今では化粧品など非食品分野にも広く活用されています。私たちは、お客様や社会の課題を丹念に紐解き、界面制御技術を日々研鑽することで、課題解決を目指しています。常に高付加価値な素材や技術を提供していきたい。そのためのコンサルティング・ソリューションを強みにしています。

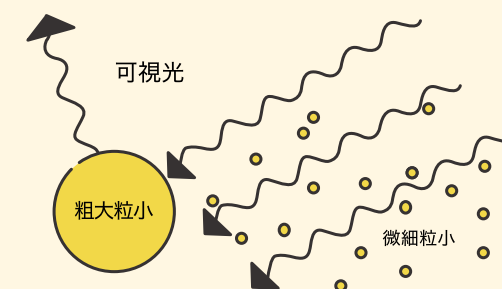
乳化剤・乳化製剤 / 蛋白系素材 / 化粧品・工業用途向け化成品



界面制御技術で実現できる機能・性能

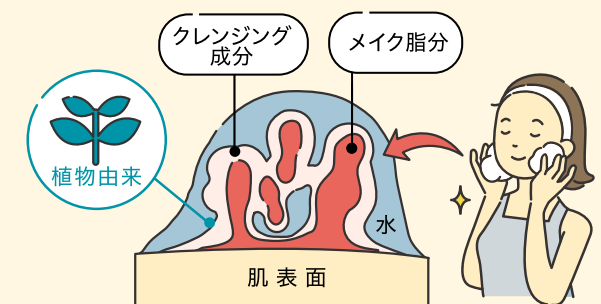
スーパーエマルジョン

太陽化学が開発した新乳化システムです。液中の脂質粒子のサイズをコントロールし、超微細化することで本来水に混じらない油脂類を水に透明分散させる画期的な技術です。乳化粒子のサイズをコントロールすることにより、油脂類が持つ様々な機能を最大限発揮させることが可能となります。



低刺激クレンジング剤

食品にも使用されている界面活性剤を活用した肌に優しいクレンジング剤を提案しています。食による長年の使用実績があり、高機能、且つ低刺激性、安全性に優れています。植物由来原料を中心とすることにより、持続的な化粧品開発にも貢献しています。



ニュートリション事業部

時代に合わせた、
健康課題に対するソリューションを提供します。

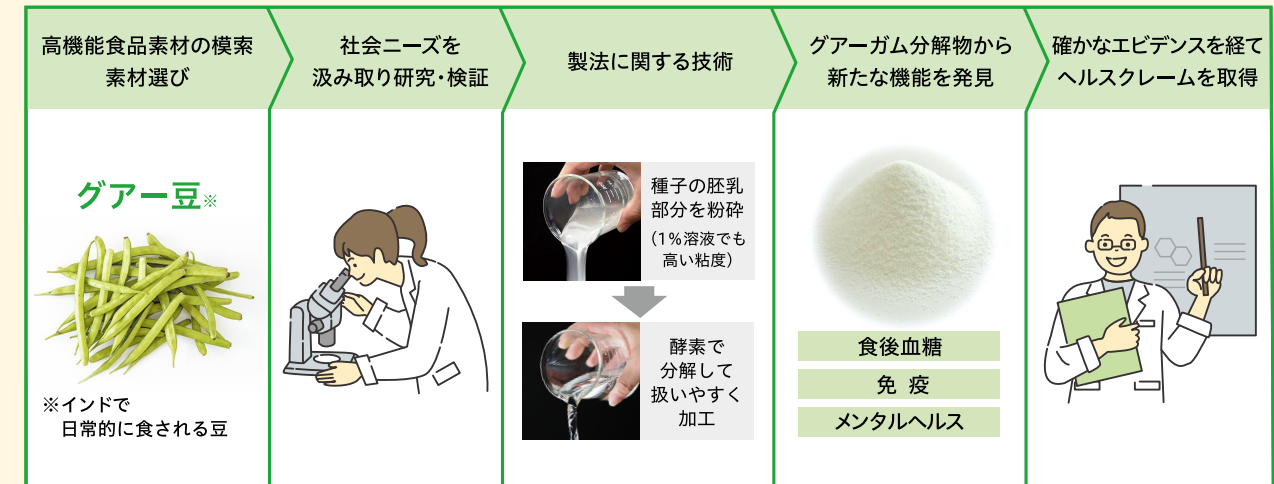
天然素材の中には、人の生活をいきいきとさせるために必要な栄養素を含んだ食材がたくさんあります。私たちは、日々世界中の天然素材の中から機能性素材を探究しています。インドで採れる“グアー豆”由来100%の「水溶性食物繊維グアーガム分解物」は、そうした探究を経て製品化した機能性素材です。これからも国内外でエビデンスに裏付けされた高機能食品素材を、さらに活用しやすいように抽出・製剤化し、人々のより健康で豊かな生活文化を支えていきたいと考えています。

緑茶抽出物 / 水溶性食物繊維 / L-テアニン
NDS製剤(鉄・ビタミン・PUFA) / アムラ果実エキス / モリンガエキス



ニュートリション事業モデル

例えば 水溶性食物繊維



日本から世界＝グローバルな展開へ

ナチュラルイングリディエント事業部

素材のチカラを損なうことなく、“機能”と“おいしさ”を提供し、
素材の可能性と価値を最大化します。

私たちが普段口にする食材はエネルギーの源です。その多くは元を辿れば大地からの恵みによって得られています。私たちはその様々な力を持つ素材を独自の加工技術によって、世界中に届けることを目的にしています。素材の中には、生命を繋げる素晴らしい力があります。その力の構造を解明し、素材の持つ機能と素材の持つおいしさを追究するコンサルティング・ソリューションを強みにしています。また、鶏卵加工技術も日本で先駆けて確立し、卵を元にした素材加工品を展開しています。

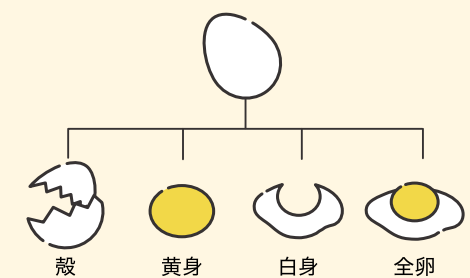
鶏卵加工品 / 即席食品用素材 / 農産加工品 / 凍結粉碎品
乳加工品・蛋白加工品 / 増粘安定剤



ナチュラルイングリディエント事業モデル

例えば 鶏卵加工品

素材の中には、それぞれの部位に様々な力が存在します。当社では、そうした素材の力をあますことなく引き出し、活用するため試行錯誤を繰り返し、魅力的な素材加工製品を生み出しています。例えば卵を例に挙げるとあらゆる加工方法を駆使しながら、それぞれの部位を様々な形態にすることにより用途や使用の可能性を広げ、豊かな食生活を育み、世界の健康と生活文化に貢献していくことを目指して事業を行っています。



粉末卵(卵黄・卵白・全卵)



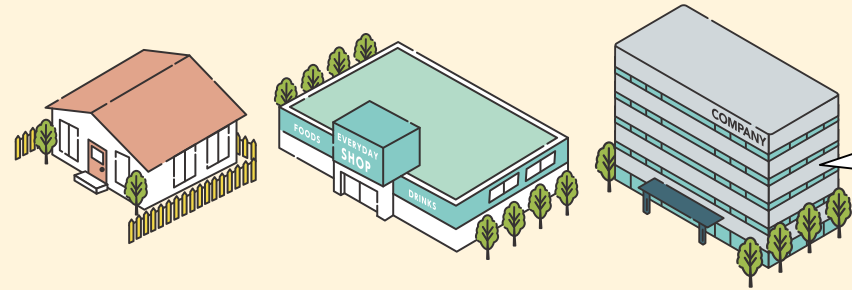
卵液(加糖濃縮卵黄)



マイクロ波加工品

くらしの中の太陽化学

くらしの中の太陽化学は皆様の食に関わるあらゆる生活のすぐ近くから、化粧品やトイレタリーまで、豊かな暮らしを黒子のように支えています。



快調で生産性UP!

社員食堂にサプリメントを設置し、必要な栄養を摂取しやすい環境づくりをすることで、健康管理と快調を支え生産性向上に貢献しています。



出来立てのおいしさを

たまごやさつまいも等の素材に加え、出来立てのおいしさを保持・演出する当社製品は、嗜好性を高めるだけでなく、フードロスの低減にも寄与します。

乳化剤、増粘安定剤、鶏卵加工品、さつまいも加工品、酸化防止剤



おいしさと楽しさの演出

品質を安定させるだけでなく、商品価値を高めるようなテクスチャー、コンセプトを付与します。

乳化剤、増粘安定剤、香料、機能性素材



手軽においしさを

普段の生活に欠かせないインスタント食品をいかにおいしくできるか様々な加工技術をもって素材を提供しています。

乾燥具材、麺用品質向上剤、食品用乳化剤/乳化製剤



生活の質

流動食の物性コントロールや栄養素の供給、免疫の最前線でもある腸内環境のバランスの維持に貢献しています。

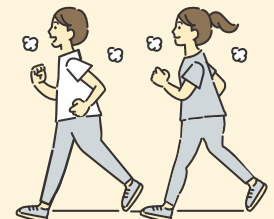
乳化剤、増粘安定剤、グアーガム分解物



朗らかな毎日に

健康食品、サプリメントに欠かせない機能性素材を安全性と確かなエビデンスとともにお届けしています。

緑茶カテキン、L-テアニン、グアーガム分解物、ミネラル、カロテノイド



抗菌

洗浄成分に加え、抗菌性を有する素材は皆様の身近なところで毎日を支えています。

界面活性剤、緑茶カテキン



鮮度長持ち

エチレンガスを分解することにより、冷蔵庫の野菜室の野菜鮮度が長持ちします。ご家庭でもフードロス、エコの実現に貢献します。

TMPS<メソポーラスシリカ>



バイオマス度UP

バイオマス度を上げたり、プラスチック使用量削減のための物性改善に植物由来の界面活性剤が使用されています。

界面活性剤



ボディウォッシュ

- ・洗浄
- ・保湿
- ・泡質改善



シャンプー

- ・洗浄
- ・泡質改善
- ・頭皮ケア



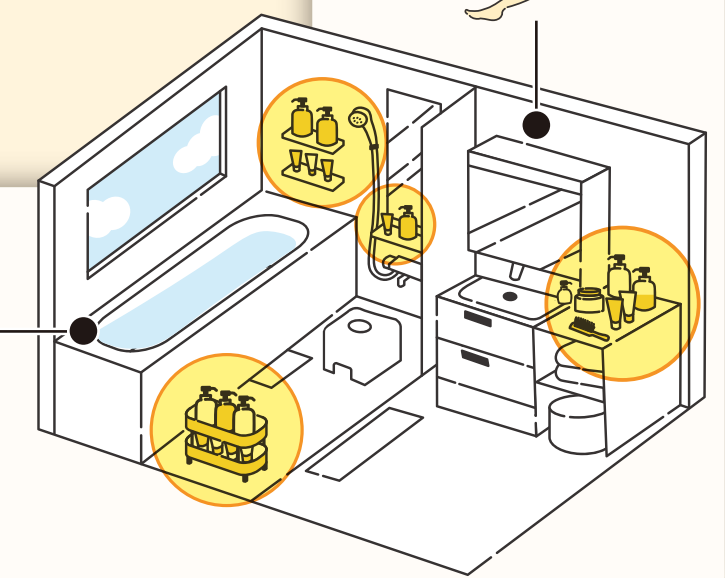
トリートメント

- ・エモリエント
- ・ダメージ軽減



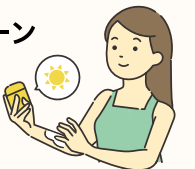
入浴剤

- ・乳化
- ・可溶化
- ・保湿



サンスクリーン

- ・粉体分散
- ・乳化安定
- ・UV防御



オーラルケア

- ・抗菌消臭
- ・フッ素強化



洗顔

- ・洗浄
- ・保湿
- ・泡質改善



クレンジング

- ・メイク落とし
- ・洗い流し向上
- ・角栓ケア



化粧水

- ・可溶化
- ・保湿



乳液

- ・乳化
- ・保湿



事業とあゆみ

太陽化学の価値創造の歴史
Imagine, Desire and Create

世界の人々の健康と豊かな生活文化に貢献します。

太陽化学は、伝統的な天然素材から、最先端技術を応用した新規素材まで様々な食材・工業用途向け素材を取り扱うとともに、無限の可能性を秘めた機能性食品素材の創造に取り組んでいます。
私たちは、食と生活を支える研究開発型のソリューション企業として、新しい価値を「創造」し続けます。

時代背景

戦後、生活するための物資が不足し、人々は貧困・栄養不足という問題に悩まされる
食品製造のインフラは未整備で、生産の安定性に課題

1940年～

高度成長期を迎え、大量生産・大量消費の時代へ

1960年～

健康・こだわりを満たす付加価値を求める時代に突入

1980年～

国内消費が縮小しグローバル展開や他業種への展開が必須になることを見越した動きが広がる
安全・安心な素材提供が重要視されるようになる

2000年～

2020年～

ルーツ 石鹼の製造



界面制御技術

おいしさを支える素材を生み出す
その技術をより幅広い分野へ

1940年～



- ・太陽化学工業有限会社創立(1946)
- ・太陽化学工業株式会社に改組(1948)

おいしさの幅を広げる
様々な製品を開発

1950年～



- ・太陽フード株式会社設立 (1958)

おいしさの先の付加価値である
「健康」を支える素材の開発

1980年～



- ・太陽化学株式会社に社名変更(1981)
- ・塩浜工場完成(1981)
- ・総合研究所完成(1987)
- ・南部工場完成(1989)

1990年～



- ・米国現地法人
タイヨーインタナショナルリンク設立(1994)
- ・中国開封太陽金明食品有限公司設立(1995)

グローバル展開と化粧品向け原料の拡充

2000年～



- ・インド タイヨールシード工場竣工(2004)
- ・おいしさ科学館開館(2006)
- ・新乳化剤工場完成(2011)

2020年～



- ・化粧品原料用界面活性剤製造工場完成(2021)
- ・ミネラル・ビタミン製剤製造工場完成(2022)
- ・健康食品向けODMスマート工場完成(2023)

日本初の技術で貢献

・石鹼を製造する界面制御技術を活かし、日本初の食品用乳化剤の開発を実現

界面制御技術のさらなる進化

・日持向上剤の開発
・分子蒸留による精製の確立

食品応用の安心感を拡大

・可溶化技術の確立
・新規高機能乳化剤の開発で、より多くの食品・飲料への展開が可能
・植物原料へのシフト

環境と身体にやさしい技術の探究

・環境配慮型製品の開発
・食品で培った技術をベースに化粧品向け原料を本格的に展開

大量生産を支える物性制御技術

・日本初の天然ガム系安定剤製剤の開発
・アイスクリーム向けに日本初の食品用乳化安定剤製剤を開発

世界に類をみない加工卵

・日本初の鶏卵加工品の企業化
・酵素処理卵の開発
・加糖濃縮卵の開発

大量生産を見据え家内工業に近かった鶏卵加工品に企業として初めて取り組み始める。

食へのこだわりとともに

・即席食品用素材の開発

凍結粉碎、凍結濃縮、マイクロ波加工などの加工技術を駆使。様々な先進素材を開発。

世界に向けた供給体制

・乾燥具材の海外生産
・介護食品向け安定剤

機能性食品素材の先駆け

・緑茶抽出物、水溶性食物繊維などを開発し、付加価値を追究
・アミノ酸L-テアニンを世界初の工業化
・ニュートリションデリバリーシステム技術の確立

健康な生活への取り組み

・アーユルヴェーダ食物素材アムラ果実エキスやモリンガエキスの研究
・フラボノイド類の吸収性を向上させる独自特許製法のスーパーインクルージョン技術の確立
・当社独自の顆粒化・微粒子コーティング技術を用いて、自社素材を活用したODM事業を開始

インターフェイスソリューション事業部

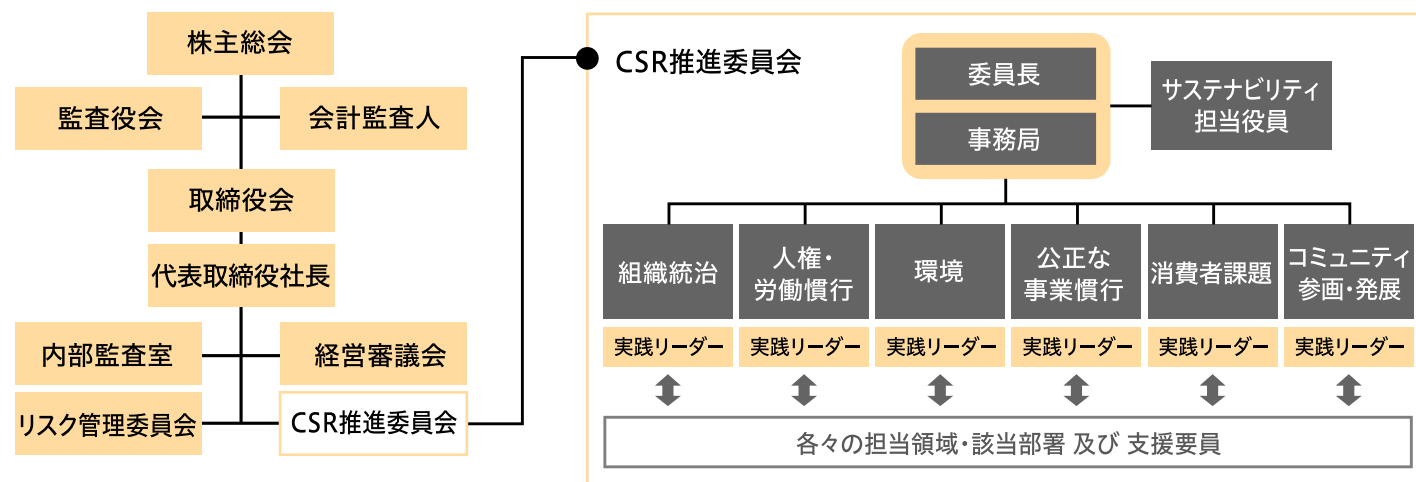
ナチュラルイングリエディエント事業部

ニュートリション事業部

CSRマネジメント

太陽化学グループは、社会から信頼され、必要とされる企業を目指します。

一人ひとりの社員が基本理念である「好奇心 そして行動」の精神のもと、社業に取り組み「進化」し続けることが、太陽化学グループの社会的な責任であると考えます。



CSR 推進体制

当社では、ISO26000の中核課題に準じて推進責任者を配置し、目標達成に向けた施策と検証を行っております。各推進責任者はそれぞれの課題とテーマを設定し、年間を通じてマネジメントを行い、CSRの基本方針の遂行に寄与しています。

国連グローバル・コンパクト

国連グローバル・コンパクト(UNGC)は、各企業・団体が責任ある創造的なリーダーシップを発揮することによって、社会の良き一員として行動し、持続可能な成長を実現するための世界的な枠組み作りに参加する自発的な取り組みです。

当社は2019年9月より、国連グローバル・コンパクトに参加しています。



認証・評価一覧

環境に対する影響や健康意識が高まる中、消費者はこれまで以上に自分が使用する商品に情報開示を求めます。

当社はお客様のニーズに対応し、認証の取得を継続して進めています。

食品安全に関する認証

SQF

SQF(Safe Quality Food)はGFSI(国際食品安全イニシアチブ)によって承認された食品安全基準です。GFSIは、食品安全管理システムに関する厳しい要件を満たすベンチマークスキームの1つとしてSQFを承認しました。SQFは国際規格であり、これを導入している企業がGFSIのグローバルスタンダードへの準拠を実証し、信頼性と市場アクセスを高めることができることを意味します。当社では国内工場が取得しています。



FSSC22000

FSSC22000は、ISO22000を追加要求事項で補強しGFSIによって承認された食品安全マネジメントシステムに関する国際規格です。食品安全に特化したマネジメントシステム認証であり、不慮の食品事故や悪意ある者による毒物混入などの食品事故を防ぎ、より確実な食品安全の実現を目指すものです。当グループでは海外工場が取得しています。

外部評価

EcoVadis評価

EcoVadis(エコバディス)は世界180カ国、13万社以上の企業に評価を実施するサステナビリティ・サプライチェーンの評価会社です。「環境」「労働と人権」「倫理」「持続可能な資材調達」の4分野で企業のCSR方針や施策、業績を評価しています。

当社は、2020年から、EcoVadisによる評価に取り組んでいます。

CDP評価

持続可能な経済の実現を目指し企業に環境問題への取り組みに関する情報開示を求め、評価・格付けを行う国際的な評価です。

当社は2018年からCDP評価に取り組み、現在は気候変動及び水セキュリティについて回答をしています。

Low FODMAP認証

Low FODMAP認証(MONASH UNIVERSITY LOW FODMAP CERTIFIED)とは、オーストラリアに本部を置くモナシュ大学が運営する制度であり、商品に“発酵性の糖質(FODMAP)”が含まれていないか、基準値以下であることを確認する認証プログラムです。近年、おなかの緩くなりやすい方のための食事療法として欧米を中心に注目されている認証です。当社の一部製品がLowFODMAP認証を取得しています。

インフォームドスポーツ

英国LGC社が認証する国際的にも非常に透明性の高いアンチドーピングプログラムです。世界アンチ・ドーピング機構(WADA)の定める禁止物質を国際基準に基づき検査・分析し、世界各国の主要サプリメントブランドが認証を取得しています。

インフォームドスポーツ認証は全ての製造バッチごとに分析し、その結果を確認してから市場に製品を出すことが認められるため、トップアスリートへより安心を提供します。当社はアスリートが激しい運動により損失する鉄分をサプリメントで補うなかで、より安心を提供するため認証を取得しました。

コーシャ・ハラール認証

私たちは原料から製造過程において、厳正にチェックされた安全・安心な食品原料を提供しています。コーシャ・ハラール認証は宗教的な理由はもとより、食品の安全意識が高い消費者に多く支持されています。また、Non-GMOなど安心して購入いただけるよう積極的な認証取得を行っている製品もございます。

RSPO認証

欧米市場では、持続可能性のある成分の需要が高まっています。

RSPO認証は、持続可能性のあるパーム油の生産と利用を促進することを目的としている非営利組織が進めている認証制度です。私たちもトレンドをリードしている欧米市場に合わせて、そうした認証

を取得し積極的に市場に投入しています。今後も持続可能性のある企業活動の促進強化を積極的に図っていきたいと考えています。

RSPO認証の動き	2017年に入会
	2018年にサプライチェーン認証を取得 2019年からRSPO対応品の納入を開始 2021年時点でヨーロッパに供給している全製品をRSPO対応品に切り替え。 アメリカに供給している製品の内、60%以上をRSPO対応品に切り替え。 2022年 化粧品業界に供給している製品の内、80%以上がRSPO対応可能。
実績/MB	2019年 5製品以下 2021年 40製品以上に拡大 2022年 50製品以上に拡大
現状	2024年 化粧品業界に供給している製品の内、90%以上がRSPO対応可能。
目標	2028年 全ての顧客からのご要望に対して、全製品でRSPO製品を提供する。

2024年取得

ISO9001(化粧品原料用界面活性剤:南部事業所製造工場)

当社は化粧品事業における品質管理体制を強化し、顧客への信頼を高めるために国際的な品質マネジメントシステム規格であるISO9001の認証取得をいたしました。ISO9001は、企業が提供する商品やサービスの品質向上と顧客満足度向上を目指した規格であり、化粧品業界においても広く認知されており、導入により「品質管理体制の強化と安定化」「顧客満足度の向上」「国際的な競争力強化」の効果が期待されます。今後もISO9001の要求事項に基づいた品質マネジメントシステムを継続的に改善することで、顧客満足度向上に努めてまいります。



健康食品GMP適合認定(健康食品向けODMスマート工場)

GMP(Good Manufacturing Practice)は適正製造規範といい、原料の受入れから最終製品の出荷に至るまでの全工程において、「適正な製造管理と品質管理」を定めた規範です。この規範は厚生労働省の通知により公益財団法人日本健康・栄養食品協会が定めました。当社の健康食品向けODMスマート工場は消費者の健康食品における安全性確認への意識が高まったことを受け、健康食品GMPを取得しました。



お取引先様と お客様とともに



私たちは、お取引先様を大切なパートナーと考え、適切な取引を徹底し公正・公平な関係性を保ってまいります。
またお客様とのコミュニケーションを大切にし、市場のニーズにあった優れた製品開発、良質なサービス、
及び情報を提供することで、皆様との良好な関係を実現してまいります。

「お取引先様とお客様とともに」の
その他の情報はWEBでご覧いただけます



調達方針

1 品質本位

私たちは、安全な品質を第一に考えた調達を行います。

2 サプライヤー

私たちは、お取引先様を大切なパートナーと考えます。

3 環境への配慮

私たちは、人と地球にやさしい企業として、地球環境の負荷低減を重視した調達に積極的に取り組みます。

4 法令遵守

私たちは、法令を遵守し、信頼される企業を目指した調達を行います。

5 社会貢献

私たちは、透明で信頼ある調達活動を通じて更なる社会貢献を行います。

CSR調達ガイドライン策定と サプライヤーへの通達

当社では社会の持続可能な成長に貢献することを目的に、CSRへの取り組みとして、お取引先様と協力してサプライチェーン全体に拡げる「CSR調達」を推進。この取り組みを通じて当社とお取引先様双方の企業価値を向上させることも目指しています。また、CSR調達にかかるガイドラインを制定し、サプライヤーと共有しています。

原材料調達について

当社では世界食品安全イニシアチブ（GFSI）が認定するHACCPを主軸とした食品安全管理プログラムSQFの要求事項に従い、ガイドラインを定めて原材料調達を行っております。



Activities



化粧品原料
展示会へ
出展しました



PCHI 2025 (中国化粧品展示会)

世界に広がる ナチュラル化粧品原料

日本国内を含む世界各地において化粧品原料の展示会に出展しています。PEG（ポリエチレングリコール）フリーやナチュラルな界面活性剤のニーズに応じた新製品や処方サンプルを展示。来場者からは熱い支持をいただき、特に若年層からの関心が高かったことが報告されています。特に中国では独自の安全性の設定基準もあり、今後も現地との連携も重視し持続可能なビジネス展開を目指してまいります。

品質方針

1 私たちは、食品関連法規を遵守し、安全・安心な製品をお客様へ提供します。

2 私たちは、製品の安全性を確保するため、品質システムを確立し、維持します。

3 私たちは、HACCP（ハサップ）を品質システムの基盤とします。

4 私たちは、製品の安全性に問題が生じたときの報告義務を徹底します。

5 私たちは、品質システムを毎年見直し、改善します。

上記の品質方針のもと、品質マネジメント活動を実行し、その活動を通してリスクを抽出してその抑止を行い、あるべき姿にすることにより安全・安心な製品づくりを進めてまいります。また世界的な食品安全管理標準規格であるGFSI認証スキームによる品質マネジメント認証の拡大を実行してまいります。（国内工場：SQF、海外工場：FSSC22000）

グリーン物流パートナーシップ

物流パートナーシップ優良事業者表彰にて最高位である国土交通大臣表彰を共同受賞

―異業種連携による持続可能な物流体制の構築とCO₂排出量削減―

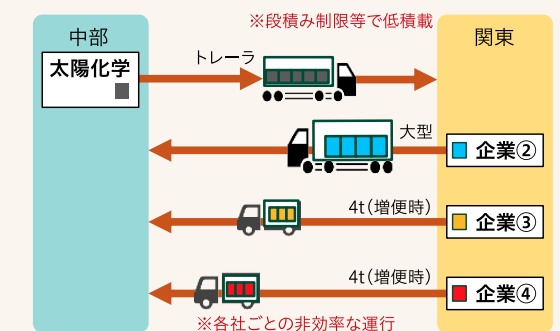
物流業界では、ドライバーの労働時間規制強化（2024年問題）や環境負荷軽減が喫緊の課題です。この物流課題に対し、体制を構築しCO₂を削減する取り組みを異業種の皆さまと共同で実施しました。

本取り組みは、日用品、飲料、食品、原料素材、玩具、物流資材メーカーなどの異業種複数社と物流事業者が連携して、輸送モジュール化と混載輸送に取り組んだケースや食品配送の効率化に取り組んだケースにおいて、効率的な輸送方法を考案し輸送車両や労働時間の削減、CO₂排出量の大幅な削減を実現しました。

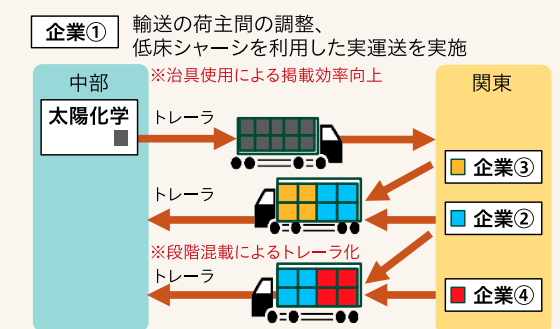
当社も共同参画した陸送での混載輸送では、中部～関東間の輸送で荷物の段積み用治具を導入しました。またパレットサイズや積み付け方法を標準化し、輸送効率を向上しました。出荷スケジュールを調整して定期往復輸送を実現しました。結果参画企業全体でCO₂排出量を年間46.3ton/年（23.2%）削減し、ドライバー拘束時間を688時間/年（17.6%）削減、また車両台数も171台/年（31.7%）削減しました。

今後も物流だけにとどまらず関係する皆様とともに現状の課題と向き合い持続可能なサプライチェーン管理に取り組んでいきます。

取り組み
前



取り組み
後



従業員とともに



私たちは、互いの人格と個性を尊重し、
多様な人財がワークライフバランスを保って働くことのできる、健康的で意欲あふれる職場づくりを推進してまいります。

「従業員とともに」のその他の情報は
WEBでご覧いただけます



人権方針

1 人権の尊重

私たちは、事業活動に関わる一人ひとりの人権を尊重します。

2 差別の禁止

私たちは、事業活動において、人種、国籍、出身地、宗教・信仰、性別、性的指向、性自認、社会的身分、障がい等による差別を行いません。

3 ハラスメントの防止

私たちは、あらゆるハラスメントを行いません。

4 強制労働・児童労働の禁止

私たちは、強制労働、児童労働は行いません。

5 ダイバーシティの推進

私たちは、多様な人財の個性を尊重し、一人ひとりの強みを最大限活かすことのできる企業を目指します。

6 人権啓発の実施

私たちは、従業員が人権尊重に関する正しい理解と知識を深めるため、継続的に教育を実施します。

7 関係する皆様と共に

私たちは、お取引先に対しても本方針を理解し、人権を尊重し侵害しないよう求めます。

ダイバーシティと機会均等

従業員のキャリアについては、現在の業務状況や今後のキャリア希望などを毎年自己申告する機会があります。従業員が自身のキャリアを考えながら、職域拡大の要望を反映させる仕組みを取り入れ、現在従事する業務に関する内容はもちろん、新たな職域へ挑戦できる環境を整えています。また、子育て中の従業員が仕事と家庭の両立を図ることができるよう、子が小学校2年の始業式に達するまで、育児短時間勤務制度を活用することができます。作業工程や手順を明確化することで仕事内容の共有化を図り、育児や介護のための休暇や勤務時間短縮の制度を利用しやすくなるなど、従業員が働き続けられる環境づくりを実施しています。

ワークライフバランス

働き方改革の推進

育児

- 育児休業制度
- 子の看護休暇
- プレママミーティング
- 育児短時間勤務制度
- 育児のための時差出勤制度

女性の育児休業取得率 **100%**

介護

- 介護休暇制度
- 介護休業制度
- 介護短時間勤務制度
- 介護のための時差出勤制度

勤務休暇

- 在宅勤務制度
- スtock休暇
- 時間単位年次有給休暇

ジョブローテーション

太陽化学の[働く]取り組み

一人ひとりがスキルアップしプロフェッショナルになる

特定分野の専門性を追求する「専門家」も必要ですが、当社においては、幅広い経験を通して視野を広げ、ことを目的に定期的なジョブローテーションを実施し、「専門家」よりも複数分野における専門性を身につけた「プロフェッショナル」になることを社員に期待しています。また、企業内研修では外部の講師だけでなく、社員自身が社内講師となり、社員を指導する企業内研修を活発に行っています。社員が考え、実践することで、その社員自身の成長を図ります。



interview

夫婦での
育児休業取得について
Kさん・Tさん夫妻に
お話を聞きました。



Kさん

[社歴] 6年目

[職種] サプリメント通販対応業務

第一子の誕生に際して、育児や産後の体力への不安が大きく、両親も遠方でサポートが受け難い環境だったため、夫婦で育児休業を取得しました。上司がスムーズに産前産後休暇に入れるように業務量を調整してくださり、同僚にも快く送り出していただき安心して休暇に入りました。産後すぐに夫も育児休業を取得し、家事を担当してくれたおかげで私は身体の回復に専念することができました。

夜間の授乳で睡眠が不足することもありましたが、夫と交代で睡眠を確保することで慣れない育児もひとりで抱え込まず家事・育児を分担でき、精神的にも大きな助けとなりました。さらに子どもとの大切な時期を夫と一緒に過ごすことができ、育児の大変さを同じレベルで共有できたことは今後の子育てにおいても非常に良い経験となりました。夫婦で同時期に育児休業を取得したことの良いさを実感しています。夫婦での育児休業取得に悩まれている方は、環境が整っていればぜひ取得をおすすめします。はじめてのことばかりで大変なこともあります、それ以上に育児の楽しさを実感することができます。ぜひ家族で今しかない貴重な時間を過ごしてください！



Tさん

[社歴] 6年目

[職種] 生産のスケジュールや在庫管理などの生産管理業務

生まれて直ぐの時期から子育ての喜びや大変さを経験したいという思いがあり、3ヶ月間の育児休業を取得しました。長期で休むことに不安を感じていましたが、育児休業取得の経験のある上司が快く送り出してくれました。また、生産管理の仕事は通常業務でも関わる方が非常に多く、連携が必要でしたが他部署の方からも理解をいただき、チームの枠を超えて周囲に手厚く

サポートしていただきました。「産後の母体は交通事故に遭った状態も同然」と聞き、育児休業中は妻に体を休めてもらおうと家事は私が主に担当し、妻の休む時間を確保することを意識しました。育児には家族のサポートが必要であると改めて感じています。育児休業を取得して妻子が家で待っているという意識が生まれ、復帰した現在はより業務の効率化を目指し、チーム内での業務の棚卸ややるべき業務は何であるか取捨選択することを意識しています。子どもの成長はあっという間で新生児の時期は短く貴重な時間です。育児休業の取得を考えている方は、子どもが生まれてすぐの貴重な時間をぜひ夫婦で過ごしてほしいと思います。

従業員とともに

「従業員とともに」のその他の情報は
WEBでご覧いただけます



社内研修

当社では、先が見通せないVUCA(変動性・不確実性・複雑性・曖昧性)の時代に対応するため、企業理念・思想および三現主義(現場・現物・現人)に基づき、自主的かつ能動的に「ものづくり」ができる人材を育成することを目指しています。そのために、社内スキル認定制度として「太陽化学のものづくり大学」を運営し従業員の成長を支援しています。



健康経営

当社は日本健康会議健康経営優良法人認定事務局より「健康経営優良法人2025」に認定されました。
当社は2022年度より継続して取得しており、今後も健康経営方針に基づき推進していきます。



Activities

太陽化学の
従業員の健康に対する
取り組みについて
紹介します。



〈太陽化学株式会社 社員食堂〉

健康意識を育む取り組みと 食を通じた実践

「いつまでも健康でいたい」という想いは、世界中の人々が共通して抱く願いです。当社もその想いに応え、従業員の健康を守るために積極的な取り組みを進めています。当社の経営理念である「私たちは、世界の人々の健康と豊かな生活文化に貢献します。」に基づき、従業員一人ひとりの健康維持が企業の生産性向上にも繋がることを理解しさまざまな施策を講じています。
まず注力したのは、従業員が日々の生活の中で健康を意識しやすくする環境づくりです。食に携わる企業として、従業員の健康管理において特に重要と考えるのが「食事」です。社員食堂には自社素材を使ったサプリメントを設置し、従業員が自分の好みに合わせて必要な栄養を摂取できるようにしています。さらに食物繊維



自社素材を使ったサプリメントを入れた社員食堂メニュー
(蒸し南瓜のそぼろあんかけ)

の摂取を意識した食事メニューも提供し、毎月第3週には自社素材サプリメントを入れたメニューを展開しています。これにより、従業員が無理なく栄養を補給できる環境を整えています。また私たちは、従業員が健康に対する知識を得ることが健康の維持や向上に繋がると考え、eラーニングで健康に関する情報を発信しています。学会で発表された最新のエビデンスや栄養の基本知識を学ぶことで、従業員は自分の健康管理に積極的に取り組むことができるようになります。社員食堂でも健康に関する情報提供を行い従業員の健康意識を高め、知識に根付いた栄養補給を促しています。

最終的には従業員一人ひとりが健康管理に関する情報を積極的に学び、それを発信していくことで企業内外で健康意識が広がり、食を通じた健康管理の重要性が世界中に伝わることを目指しています。また自社の取り組みを進めていく中で他社でも従業員の健康や健康情報の発信に課題を抱える企業があることを知り、私たちはこの活動をプロジェクト化しました。このプロジェクトでは一人ひとりの行動変容を促し、健康行動に繋がる仕掛けを作り上げることを目的として自社だけでなく他社とも協力し、健康管理の取り組みを広めています。



地球のために



私たちは、互いの人格と個性を尊重し、

多様な人財がワークライフバランスを保って働くことのできる、健康的で意欲あふれる職場づくりを推進してまいります。

「地球のために」のその他の情報は
WEBでご覧いただけます



環境方針

当社は、食品素材メーカーとして自然の恵みに感謝し、人と地球にやさしい企業として、地球環境への負荷低減に積極的に取り組み、皆様に信頼される企業を目指します。

- 1 環境関連の法規則を遵守する。
- 2 省資源、省エネルギー対策を行う。
電気/燃料(LNG、都市ガス、LPG、ガソリン、軽油)/
工業ガス/水/紙/プラスチック
- 3 廃棄物の削減・3Rを推進する。
- 4 排水の維持管理を強化する。
- 5 グリーン調達に配慮する。
- 6 環境目標を設定し、全従業員で取り組み実現を図る
活動を推進する。
- 7 漏洩対策を徹底する。
- 8 温室効果ガス削減に向けた施策を推進する。

環境リスクの抽出

当社では社会的な責任を果たし、かつ持続的な成長・発展を遂げていくことが重要であるとの認識に立ち、サステナビリティ関連のリスク及び機会を監視・管理するため「CSR推進委員会」を設置しています。

「CSR推進委員会」では毎年度、気候変動関連リスクと機会を識別・評価し、その中でも特に経営への影響が大きいリスクをマテリアリティ(重要課題)として特定し、対策と目標の立案、取り組み状況のモニタリング及び評価を行います。

また気候変動関連リスクと機会、マテリアリティは全社的なリスクを管理する「リスク管理委員会」に共有され、全社リスクの一要素としてその取り組み状況が統合的に管理されます。

加えてマテリアリティと取り組み状況は年2回の頻度で取締役会に報告され、必要に応じて是正の指示が行われることで気候変動関連の課題を経営に反映するための基盤としての役割も担っています。



廃棄物の再資源化

日々の改善活動を通じて発生抑制に努めています。廃棄物はサーマルリサイクル(熱エネルギーとして利用)、マテリアルリサイクル(廃棄物を飼料や肥料として利用)、焼却、埋め立てによる最終処分量の削減を行い廃棄物のリサイクル率99%を達成しています。

化学物質の管理

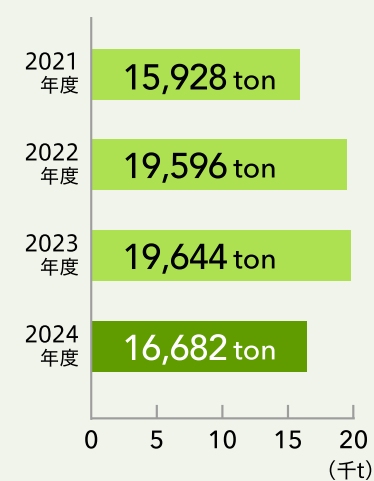
2021年度に、国内事業所で最後の1基となっていた重油ボイラー設備を天然ガス燃料のボイラー設備へ更新することで国内事業所での燃料転換計画が完了いたしました。結果、2022年度より化学物質排出把握管理促進法(PRTR法)における対象物を排出することなく機器を運転しております。

CO₂排出量

食品製造メーカーである当社の生産工程には、加熱・殺菌工程を有するため、熱源設備は必要な設備となっております。その工程には燃料を使用して温室効果ガスを排出するため、気候変動リスクに繋がることを大きな課題としてとらえています。当社国内事業所においては加熱熱源の低炭素化を推進するため、重油に比べ温室効果ガス排出の少ない天然ガスへの燃料転換を進めてきました結果、2021年度に燃料転換を完了いたしました。当社は温室効果ガス削減中長期目標として2013年度比46%削減(目標年2030年)を設定しております。引き続き新技術の導入に取り組み、高効率機器導入によるCO₂排出量の削減を推進していきます。

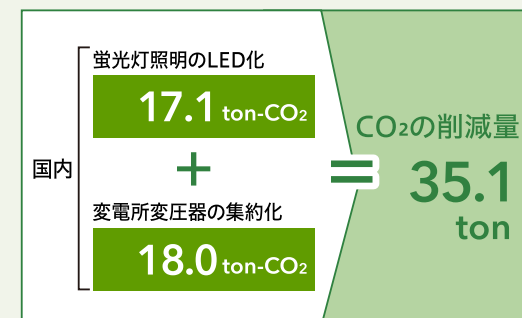
CO₂排出量の推移

(Scope1・2
日本国内事業所合計)

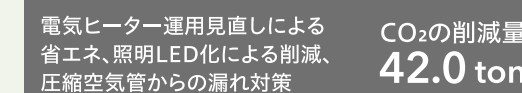


温室効果ガス削減への取り組み

2024年度の削減量の内訳



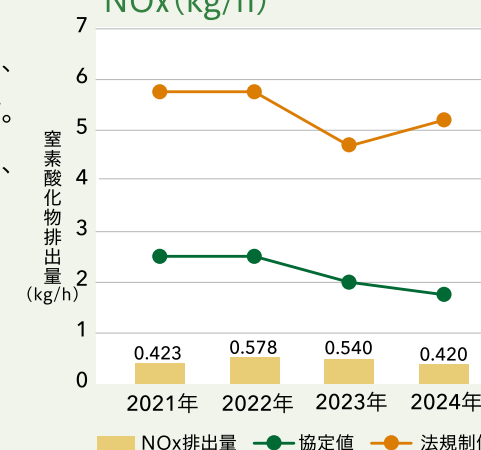
2023年度



大気汚染防止

排気ガスについては法律に定められた基準がありますが、当社では市と協定を締結し、法規制を上回る、より厳しい基準を設けております。燃料にはLNG(液化天然ガス)、都市ガスを採用し、2022年度の排出については、南部、塩浜両事業所において『SO_x排出ゼロ』を達成いたしました。蒸気ボイラー設備においては低NO_xバーナーを採用し、窒素酸化物の排出抑制に努めています。

南部事業所 総量規制グラフ NO_x(kg/h)



地球のために



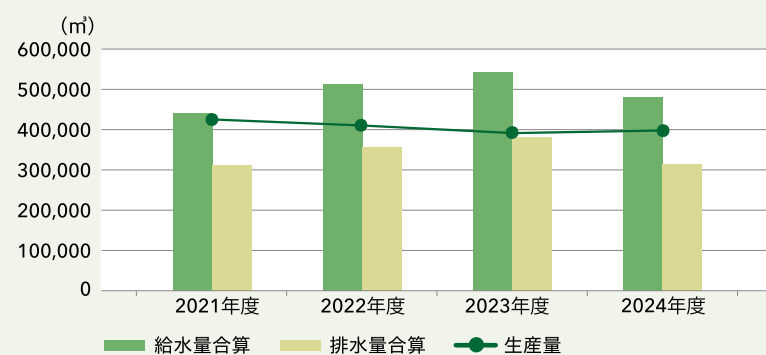
「地球のために」のその他の情報は
WEBでご覧いただけます



給水と排水

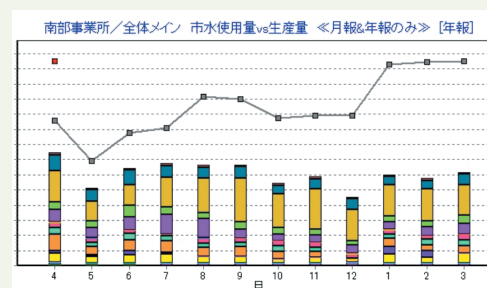
当社は食品原料などを生産・販売するメーカーであり、その生産工程では原料用・洗浄用・冷却用などで良質な水が必要となります。このため水の使用を適切に管理することは操業の重要な条件の一つと認識しています。水の給水量や排水量を管理し持続可能な給水と排水を継続していきます。

給水・排水 国内生産拠点合計(国内生産拠点合計)



太陽化学の環境教育

当社は、事業活動のあらゆる面において環境負荷の低減に努め、全社的な環境活動を継続的に実施しております。社内に環境管理委員会を設置し、部会活動によりCO₂排出量削減や廃棄物の発生抑制、リサイクル等の活動を積極的に行っています。日常的な活動を通じて意識改革を行い環境に対する認識定着に繋げる取り組みが評価され、2009年には食品産業優良企業等表彰環境部門において、農林水産大臣賞を受賞いたしました。また2016年度からはエネルギー使用量を見える化したシステムを導入し、各工場の情報をシステムで一括管理しています。10以上の各プラントのエネルギー使用量は従業員であればだれでも見ることができ、見える化することで使用量の意識を高め、より効果的な削減に努めています。



〈社内見える化システム〉

環境管理委員会

各部会の定期的な勉強会の開催

【活動の一例】

エネルギー部会	エネルギーの見える化を利用した削減活動の推進
排水部会	法規制より厳しい協定値を遵守する排水管理の推進
廃棄物部会	廃棄物のリサイクル率99%を達成

表彰制度

環境に関する課題(エネルギー消費量を含む)を改善した優秀な従業員を年1回表彰する制度を設けています。優秀な従業員に対し報奨金が支給されます。

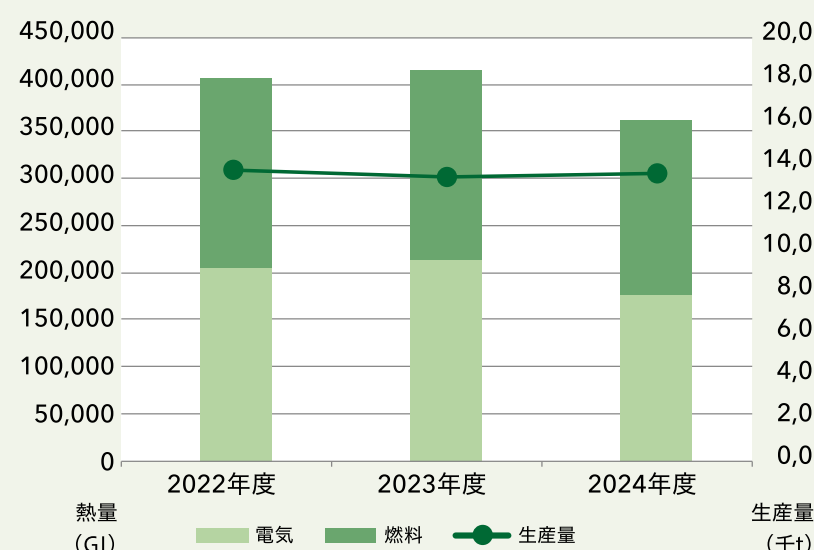
排水処理設備

南部事業所では処理後の排水を河川へ放流しています。河川放流は下水道放流より環境への影響が大きく、排出基準値が厳しく設定されています。南部事業所は四日市市と協定を締結し、法規制より厳しい基準を設定し管理しています。排水処理設備では放流水及び処理工程に応じた監視測定を行い、異常を早期発見できる体制を整えています。また排水処理設備IC(Internal Circulation)リアクターを導入し、工場排水を公共下水規制値に比べ60倍厳しい数値まで処理しています。
※塩浜事業所については、公共下水への放流となっております。



〈排水処理設備ICリアクター(南部事業所)〉

エネルギー使用量 対 生産量(国内生産拠点合計)



海外事業所における環境への取り組み

当社の中国の3つの製造拠点においては、環境に配慮した取り組みを積極的に推進しています。開封太陽金明食品有限公司では、工場廃ガス処理ライン(プラズマ+活性炭)を導入し臭気の処理と環境汚染防止に成功しています。また香奈維新(天津)食品有限公司では、冷風制御方法やLEDライトの省エネ性能向上などにより年間節約費用を実現し、環境と経済の両面で高い効果を発揮しています。無錫太陽緑宝科技有限公司では、冷却機やコンプレッサの更新、抽出設備の保温などにより電気代削減やエネルギーロス低減を達成しています。これらの取り組みは環境に対する貢献だけでなく経済的な効果ももたらしており、持続可能なビジネス運営に向けた重要な一歩となっています。各拠点での取り組みを通じて当社はCSRへの取り組みを積極的に展開し、社会的責任を果たしていることを明確に示しています。



〈廃ガス処理設備(開封太陽金明食品有限公司)〉

地域社会とともに

私たちは、地域社会との共生に努め、地域活動を通じて社会への支援や産学育成に取り組み、信頼される企業を目指してまいります。

四日市市立富洲原中学校への出張授業

四日市本社（三重県）近隣の教育機関である四日市市立富洲原中学校にて出張授業を行いました。理科の授業で「消化吸収について学ばれていたため、「腸内の善玉菌の栄養になる食物繊維」をテーマに栄養の特別授業をしました。栄養と腸の関係、自分の腸内の菌を育てる〈育菌〉の重要性について授業を行い、授業後はBtoC営業視点からみる食事と健康についてお話をいただきました。



栄養の大切さを学ぶ 情報啓蒙を通じた地域との交流



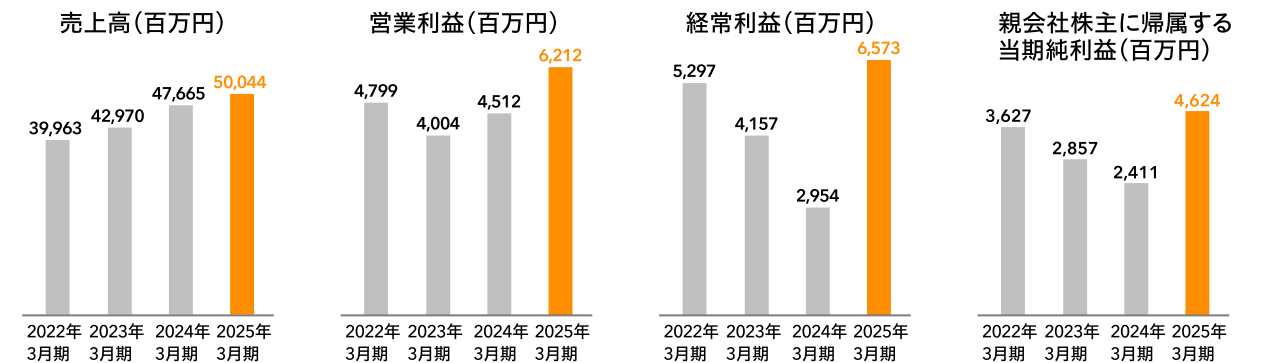
地域に根差す企業の一員として東京本社（港区浜松町）に隣接する施設にて実施された健康管理や学習活動の場づくりのイベントに、クイズ形式のワークショップ企画として参加させていただきました。
子どもから高齢者まで幅広い世代の皆様ワークショップを通じて楽しく栄養と腸内の菌の関係についての知識を深めていただく中で、地域の皆様と交流させていただきました。

TAIYO KAGAKU INDIA Pvt. Ltd. —地元教育機関に学習机を寄付—

当社の子会社TAIYO KAGAKU INDIA Pvt. Ltd.（インド）では毎年、教育機関の水準維持向上や医療機関のインフラ拡充を目的とした寄付を実施しています。
2024年度は、子会社工場近隣の教育機関へ学習机を寄付しました。こちらの活動は今後も継続して実施させていただきます。



財務・非財務ハイライト



財務情報(連結)

	単位	2021年 3月期	2022年 3月期	2023年 3月期	2024年 3月期	2025年 3月期
売上高	百万円	39,199	39,963	42,970	47,665	50,044
営業利益	百万円	5,077	4,799	4,004	4,512	6,212
経常利益	百万円	4,711	5,297	4,157	2,954	6,573
親会社株主に帰属する当期純利益	百万円	2,992	3,627	2,857	2,411	4,624
純資産額	百万円	42,338	44,159	46,292	48,958	52,116
総資産額	百万円	52,867	54,714	58,622	60,619	62,019
株主資本利益率(ROE)	%	7.4	8.6	6.5	5.2	9.5
設備投資額	百万円	3,836	4,051	2,622	1,746	1,325
減価償却費	百万円	1,272	1,497	1,984	2,049	2,142
研究開発費	百万円	1,392	1,379	1,266	1,334	1,320
売上高研究開発費比率	%	3.55	3.50	2.94	2.80	2.64
自己資本比率	%	78.0	78.3	76.5	78.2	81.4
営業活動によるキャッシュ・フロー	百万円	4,674	5,122	557	5,547	7,604
投資活動によるキャッシュ・フロー	百万円	△4,365	△2,915	△3,266	△1,573	△4,285
財務活動によるキャッシュ・フロー	百万円	△1,506	△2,379	742	△2,965	△1,191
1株当たり当期純利益	円	165.42	209.04	168.48	142.36	273.18
1株当たり配当金	円	50.00	64.00	51.00	55.00	82
配当性向	%	30.2	30.6	30.3	38.6	30.0

非財務情報(社会性指標)

	単位	2020年度	2021年度	2022年度	2023年度	2024年度
労働災害度数比率 ※1	%	2.21	2.28	3.45	4.45	4.53
従業員数 ※2	名	534	519	498	488	474
海外従業員数 ※3	名	305	411	429	471	478
平均勤続年数	年・月	20年9ヶ月	20年7ヶ月	20年11ヶ月	20年11ヶ月	20年3ヶ月
新卒女性採用比率	%	33.3	50.0	33.3	45.0	42.9
管理職女性比率	%	5.7	4.7	5.2	8.7	7.9
障がい者雇用率	%	2.73	2.50	2.26	2.76	3.13
女性従業員育児休業取得率	%	100	100	100	100	100
男性従業員育児休業取得率	%	—	—	36.40	66.67	80.00
有給休暇取得率 ※2,4	%	62.93	61.40	66.71	68.94	70.49
育児休暇取得者数	名	14	16	11	9	8

※1 労働災害による死傷者数/延べ実労働時間数×1,000,000で算出 ※2 社員・契約社員 ※3 海外子会社の従業員 ※4 有給休暇付与日ベースで計算

会社概要

(2025年3月31日現在)

商 号 太陽化学株式会社

設 立 1948年1月28日(創立/1946年5月)

資 本 金 77億3,062万円

従 業 員 875名(この他臨時従業員242名)/連結

売 上 高 500億44百万円/連結

本社所在地 四日市本社
〒512-1111
三重県四日市市山田町800番

東京本社
〒105-0013
東京都港区浜松町1丁目6番3号

<https://www.taiyokagaku.com/>

販売・営業拠点

アメリカ、ヨーロッパ、中国、台湾、韓国、
タイ、ベトナム、フィリピン、インド

販売代理店

アルゼンチン、イギリス、イタリア、インドネシア、ウルグアイ、
エクアドル、オランダ、オーストラリア、オーストリア、カナダ、
ギリシャ、コロンビア、シンガポール、スイス、スペイン、タイ、台湾、
チェコ、チリ、フィンランド、ブラジル、ブルガリア、ペルー、
ベトナム、ベルギー、ポーランド、マレーシア、南アフリカ

海外拠点

ドイツ / Taiyo GmbH

当社製品のEMEA(欧州、中東、アフリカ)地域での販売拠点として2012年にドイツに設立しました。



中国 / 開封太陽金明食品有限公司

マイクロ波加工技術を利用し、急速に発展する中国、アジア圏の即席食品市場に向け提供しています。



中国 / 香奈維斯(天津)食品有限公司

中国天津市にベーカリー製品の製造、販売を目的として2012年に設立しました。



中国 / 無錫太陽緑宝科技有限公司

緑茶抽出物など、植物由来の機能性素材の生産工場。国際的な各種認証を有し、コーシヤ、ハラル認証品も世界市場へ提供しています。



中国 / 上海太陽食研国際貿易有限公司

アジアを海外戦略の重要地域と位置付け、食品加工原料並びに機能性素材の販売子会社として、2006年1月に設立しました。



韓国 / TAIYO INTER KOREA Co., Ltd

韓国市場への販売拠点として、2001年に設立。韓国の食品・化粧品市場へ、更に積極的に販売活動を展開しています。



台湾 / Taiwan

フィリピン / Philippines

タイ / Bangkok

ベトナム / Vietnam

● 販売・営業拠点

● 製造拠点

● 販売代理店

インド / TAIYO KAGAKU INDIA Pvt. Ltd.

水溶性食物繊維の生産工場。また、東南アジア市場に向けたハラル認証を有する食感改質剤の製品提供をしています。



国内拠点



南部事業所 四日市本社 / 南部工場



塩浜事業所 研究所 / 塩浜工場



東京事業所
東京本社/おいしさ科学館/
タイヨーラボ・ショップ