



不二制油集团

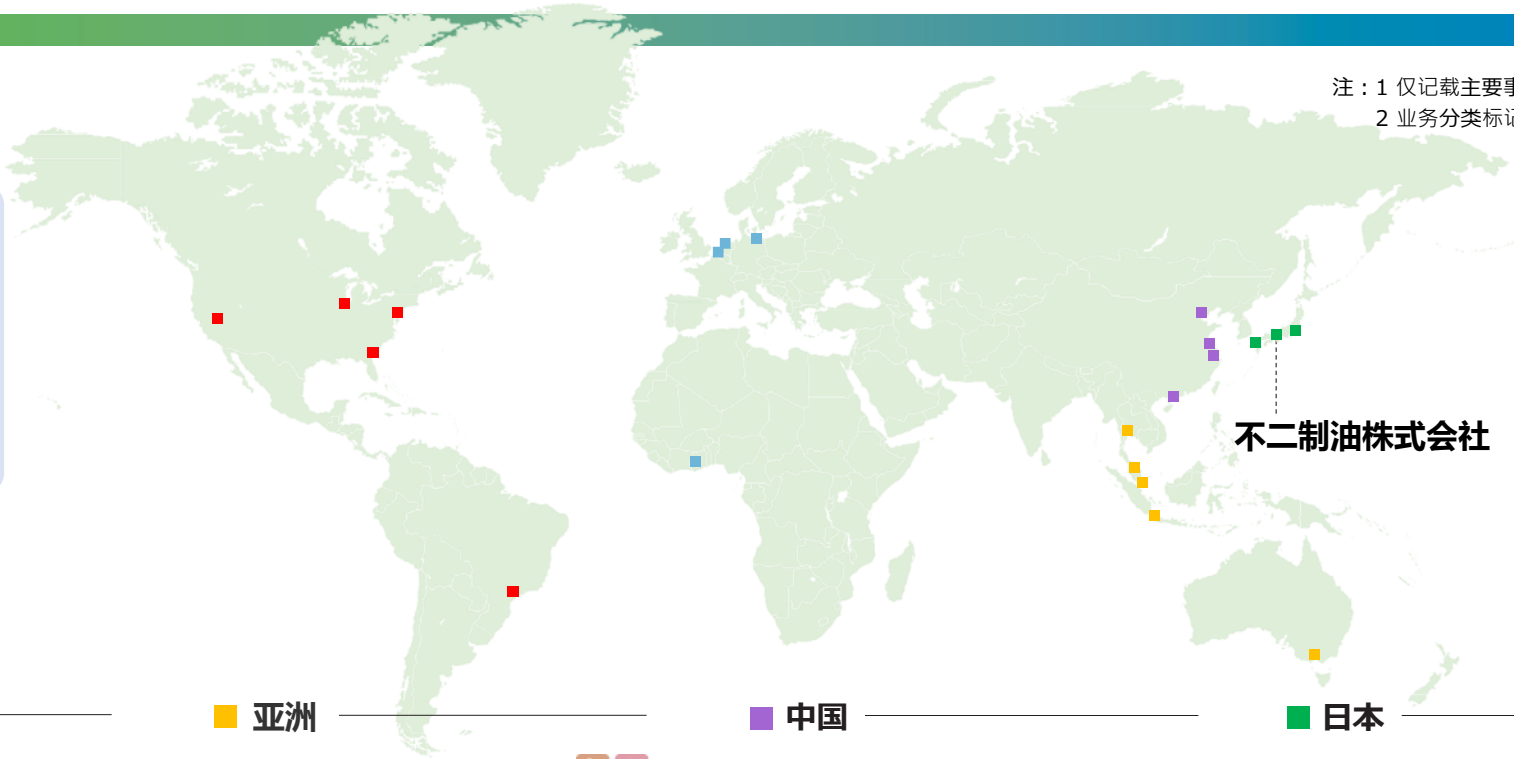
集团公司介绍

2025年7月修订

商 号	不二制油株式会社
代 表 取 締 役 社 长	大森 达司
公 司 成 立	1 9 5 0 年 1 0 月
事 业 内 容	开发、生产和销售与植物油脂、工业巧克力、乳化和发酵配料以及大豆配料业务相关的食品。
注 册 资 金	1 3,2 0 8 百万日元（截至2025年3月末）
总 公 司 办 事 处	邮政编码598-8540 日本大阪府泉佐野市住吉町 1 号
[连结决算]销 售 额	6 7 1,2 1 1 百万日元（2 0 2 5 年 3 月 期）
[连结决算]经常利润	5,3 0 4 百万日元（2 0 2 5 年 3 月 期）
[连结决算]总 资 产	5 9 6,5 6 4 百万日元（2 0 2 5 年 3 月 期）
[连结决算]员工总数	5,6 5 4 名（截至2025年3月31日）

注：1 仅记载主要事业公司
2 业务分类标记遵照财务部门

- 植物油脂
- 业务用巧克力
- 乳化及发酵材料
- 大豆加工材料



■ 美洲

- 不二美洲有限公司
- Fuji Oil International, Inc.
- 不二植物油有限公司
- 巴洛美巧克力公司, LLC
- 哈罗德有限公司
- OILSEEDS INTERNATIONAL, LLC.

■ 欧洲

- 不二欧洲非洲有限公司
- 欧洲不二制油
- 不二布兰登堡
- 不二制油加纳
- PROVENCE HUILES S.A.S

■ 亚洲

- 不二制油亚洲公司
- 不二制油（新加坡）有限公司
- 五德兰阳光食品有限公司
- 帕尔麦久棕榈油有限公司
- FUJI GLOBAL CHOCOLATE (M) SDN. BHD.
- UNIFUJI SDN. BHD.
- JPG FUJI SDN. BHD.
- 不二制油菲律宾有限公司
- 永盛巧克力制品有限公司
- 春金－不二有限公司
- 不二制油（泰国）有限公司
- 永盛（泰国）有限公司
- INDUSTRIAL FOOD SERVICES PTY. LTD.

■ 中国

- 不二（中国）投资有限公司
- 不二制油（张家港）有限公司
- 不二制油（肇庆）有限公司
- 天津不二蛋白有限公司
- 巴洛美巧克力制造（上海）有限公司

■ 日本

- 不二制油株式会社
- 不二新鲜食品株式会社
- 不二阳光食品株式会社
- 欧牧乳业株式会社
- 阪南油库基地株式会社
- 千叶植物油油库基地株式会社



与供应商同心协力在环境保护、尊重人权、公正公平的商业行为、风险管理方面开展合作，才能实现本公司集团与供应商以及社会三方的可持续发展目标。集团已经制定了按原材料进行可持续采购的中长期目标和关键绩效指标。

- 可 持 续 采 购
- 与 供 应 商 的 合 作
- 对 S D G s 的 贡 献



不二制油集团满足市场需求（Needs），创造未来种子（Seeds）。与客户携手，为您提供新的食物价值。不二制油通过未来创造实验室、材料开发和市场开发一起工作的研究和开发系统，以及通过解决实现生产手段的生产技术开发，专注于新技术和产品的开发。

- 安 心 · 安 全
- 研 究 · 开 发
- 生 产 技 术 开 发



不二制油集团的原料，被广泛的客户加工和准备，成为新的食品和饮料。此外，公司致力于“制造”和“创造价值”，从而解决客户在各方面的问题，包括提供市场趋势和其他信息，以及改进流程和工作能力。

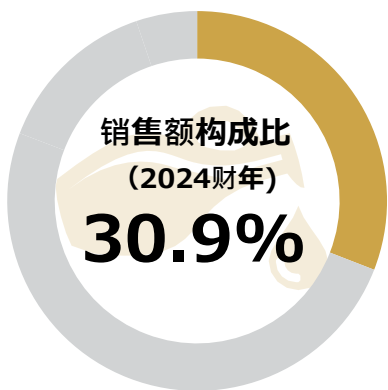
- 与 客 户 共 同 创 造
- 团 队 协 同
- 市 场 营 销





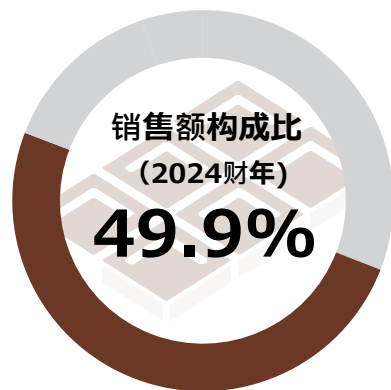
植物油脂

开发和生产可提高巧克力功能的油脂、可改进风味和口感的油脂等范围广泛的油脂产品。



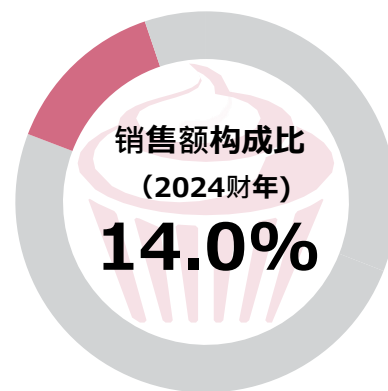
业务用巧克力

我们开发和提供风味浓厚的考维曲、可用于面包和冰淇淋的巧克力。



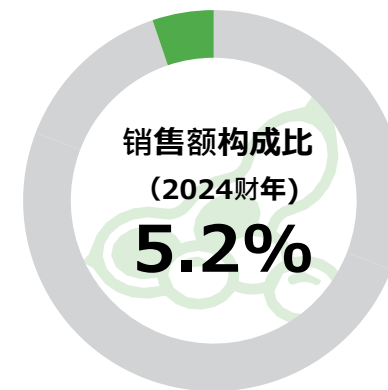
乳化及发酵材料

采用先进的乳化发酵技术，我们开发出一系列功能稳定，品味稳定，易于使用的产品。



大豆加工材料

坚持以营养、健康、美味、功能性等视点提取大豆的可能性，从大豆原材料到食品领域展开事业。



使命 = 我们的使命、我们存在的意义

我们不二制油集团，追求食品原料的可能性，
并为快乐饮食与健康做贡献。

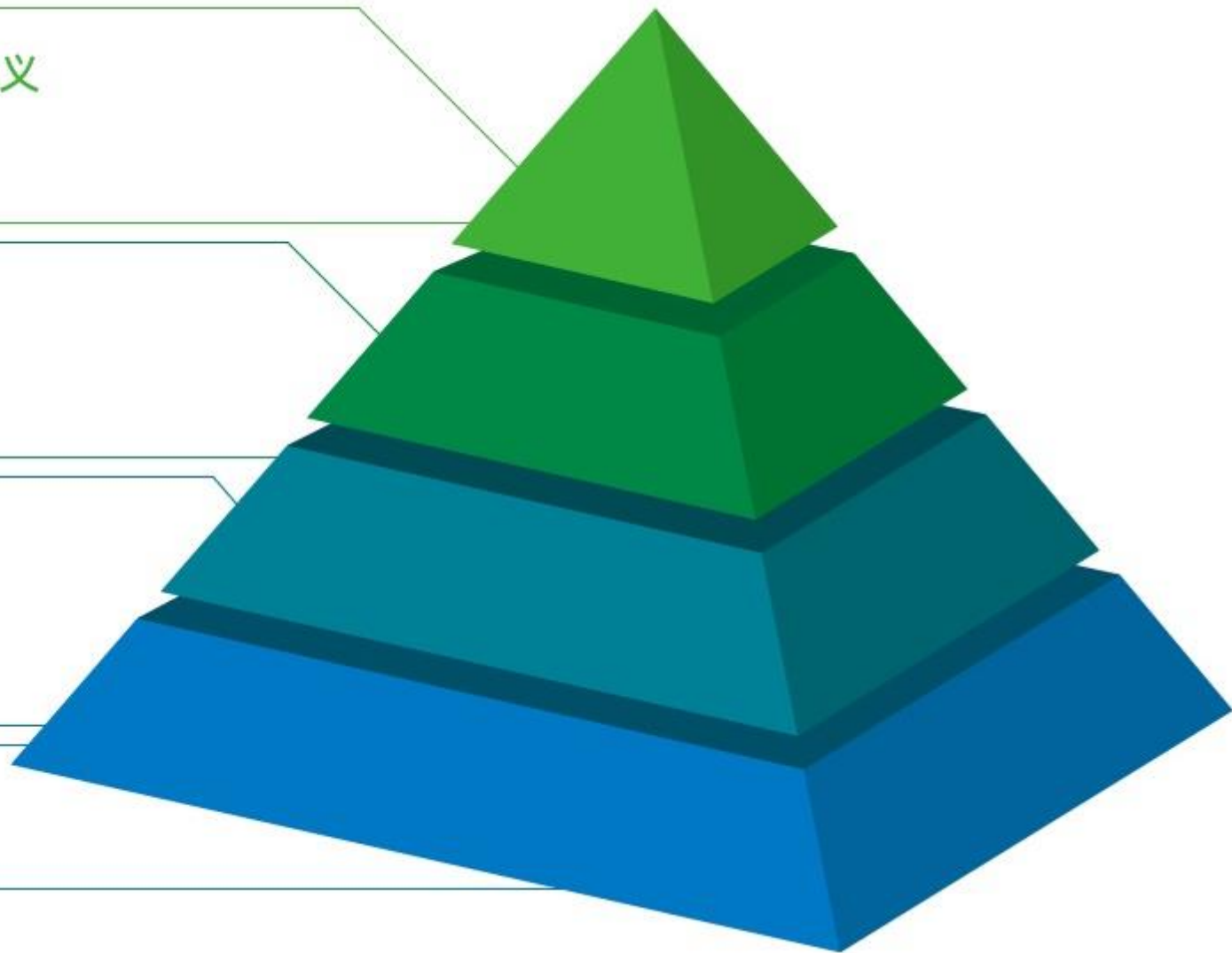
愿景 = 我们的目标

以植物性原材料追求美味和健康，
共创可持续发展的食品未来。

价值 = 我们的行为价值观

- 安全与品质、环境
- 以人为本
- 挑战与革新
- 效率与机遇

原则 = 我们的行为规范



原料素材



新一代大豆肉
优质大豆肉



PRORARE®
支撑老龄化社会

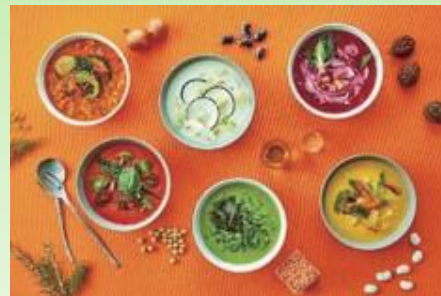
以大豆和油脂的研究知识为基础，采用 Prime Texture 制造方法，既保留了动物肉的纤维感与嚼劲，又能感受到脂肪在口中融化的美妙滋味，这是此前所难以实现的。

和以往的普通大豆肉相比，更能呈现出肉的口感和美味。

我们运用独有的抑制味道劣化技术，研发出更加稳定的 DHA・EPA 油脂素材 PRORARE®，通过对其的应用研究探索出了脑功能及骨骼代谢相关的全新知识。

同时注重“老年人健康课题的预防”，夜以继日研究解决年龄增长引发的身体功能及认知功能下降等健康课题。

开发技术



MIRACORE™ 令
PBF 更加美味

MIRACORE™ 为不二制油集团独有的技术品牌，其不依靠动物性原料，却能够呈现动物性食品特有的美味。

MIRACORE™ 利用不二制油集团创业七十年积累的技术经验，将植物性油脂与蛋白相融合，可呈现仿佛正在享用动物性食品般的满足感。



开发棕榈油替代产品
打造可持续食品的未来

棕榈油是世界上最主要的植物油品种，但同时也涉及到森林破坏和影响生物多样性等地球环境课题。

在 NEDO 的项目中，与新潟药科大学共同合作，使用油脂酵母生产棕榈油的替代产品，如今生产效率已达到世界顶级。