



不二制油集团

集团公司介绍

1

公司概况

公司概况



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	1950年10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	13,208百万日元（截至2026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

772,288
百万日元
(2026年3月期)

[连结决算]
总资产

636,933
百万日元
(2026年3月期)

[连结决算]
员工总数

5,891名
(截至2026年3月31日)

主要事业公司

注：1 仅记载主要事业公司 2 业务分类标记遵照财务部门



















日本

日本










- 不二制油株式会社    
- 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 

亚洲

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   
- 不二製油（張家港）有限公司   
- 不二製油（肇慶）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 

欧洲和美洲

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 



-  植物油脂
-  业务用巧克力
-  乳化及发酵材料
-  大豆加工材料

以植物性原料追求美味和健康，
共创可持续发展的食品未来



业务领域

不二制油



原料

严选世界各地原料



- 可持续采购
- 与供应商的合作



产品

从原料到产品

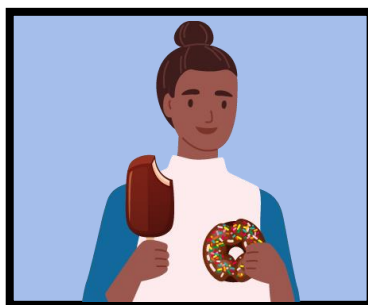


- 安心·安全
- 研究开发网络



顾客

送到顾客手中



- 共创
- <主要的客户>
食品厂, 零售店·便利店
外卖·居家餐饮产业, 饮料厂商



消费者

送到大家的餐桌上



- 美味与健康
- 快乐饮食



植物油脂

开发和生产可调整巧克力品质的油脂、可改进风味和口感的范围广泛的油脂产品。

- 巧克力用油脂
- 油炸·喷淋用油脂
- 冷冻糕点用油脂



业务用巧克力

我们提案风味浓厚的考维曲、以及可适用于面包·冰淇淋的兼具功能性和美味度的巧克力。

- 考维曲巧克力
- 调温巧克力/不需调温的巧克力
- 冰淇淋涂层巧克力



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。

- 搅打奶油
- 夹心馅
- 奶酪风味原料
- 麦淇淋
- 起酥油
- 冷冻派皮/饼干面团



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。

- 大豆分离蛋白（粉末状）
- 粒状大豆蛋白
- 大豆肽
- 水溶性大豆多糖类



不二制油集团宪章



根据愿景，所有员工都致力于促进可持续发展管理，并与利益相关方携手合作，为可持续社会的发展做出贡献。

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。

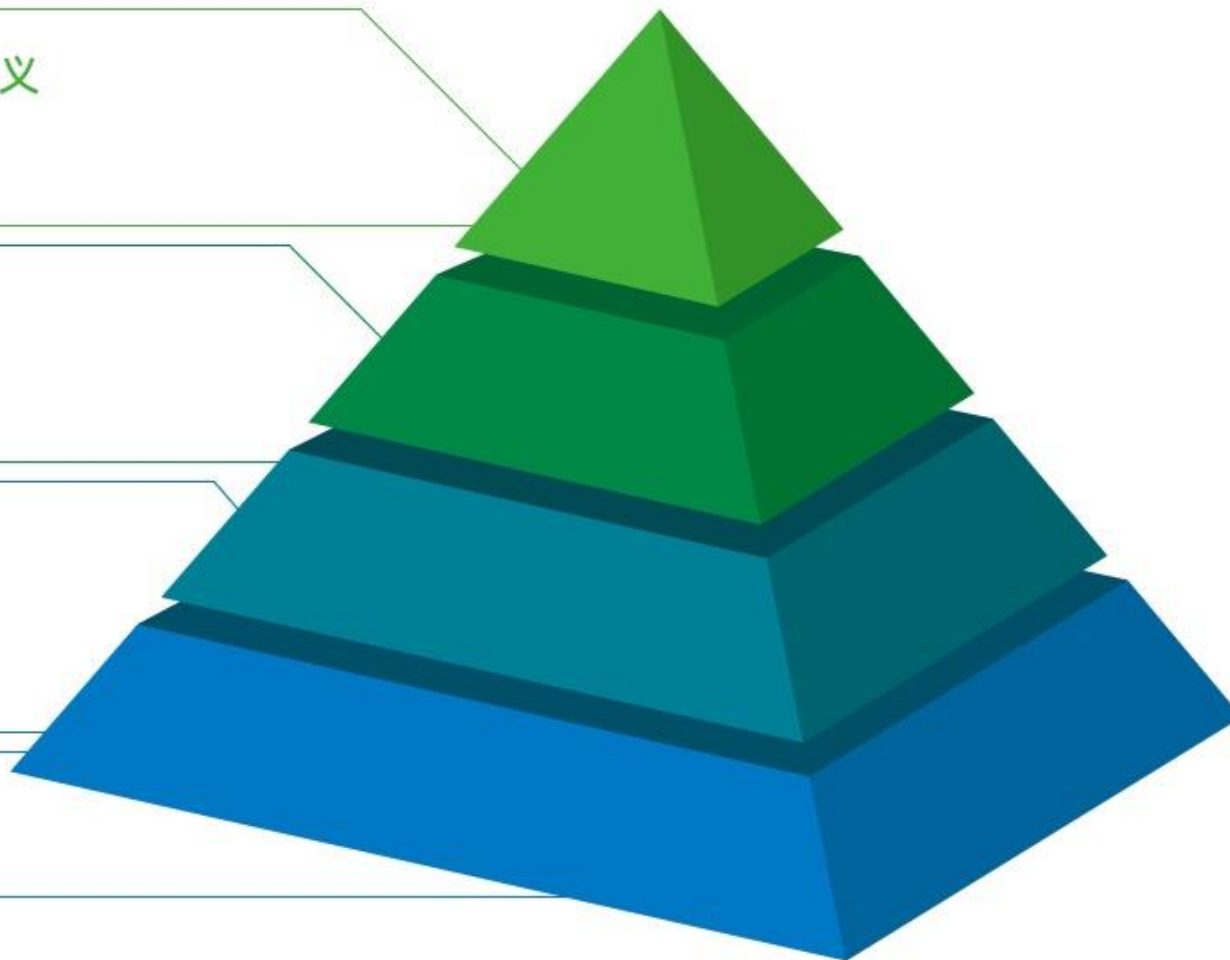
愿景 = 我们的目标

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



通过3个基本方针谋求提升事业价值

主要举措

深化治理

通过事业与管理的双管齐下强化管理体制

- ✓ 向事业控股公司制转型, 强化公司治理
- ✓ 巴洛美的改善

进一步强化成长领域

加强拥有高市场份额的主力产品系列的竞争力

- ✓ 巧克力用油脂 (CBE) 的竞争力提升
- ✓ 扩大复合巧克力的销售

确立新的挑战领域

根据事业与地区的特点, 确立并推进新事业

- ✓ 创造各地区的挑战领域产品系列 并确立收益能力

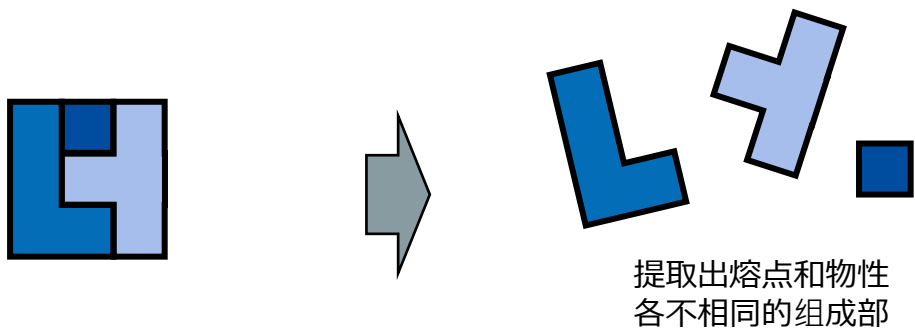


2

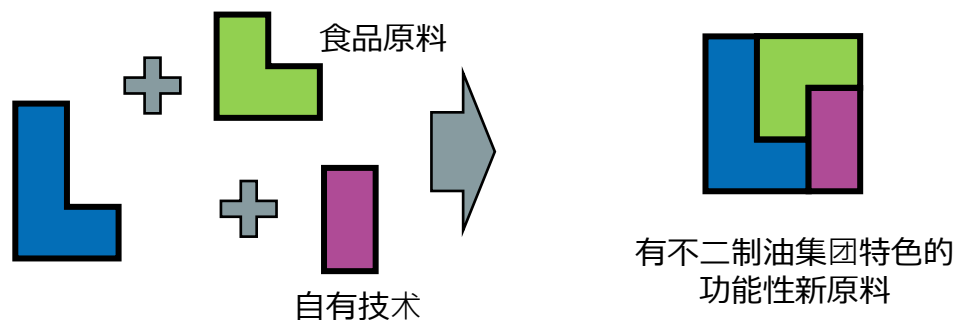
研究开发

核心技术

◆拆分技术（分提、分化）



◆组装技术（调整、加工）



巧克力用油脂



通过棕榈油与乳木果油等植物油脂的组合代替源自可可豆的可可脂用于巧克力制作，由此来调整口感（硬度、熔点、入口即化感）和加工性。不二制油集团在巧克力用油脂（CBE）领域位居全球前三。（本公司估算）

复合巧克力



用巧克力用油脂代替可可脂制成的复合巧克力，不仅能再现与可可脂同样的入口即化感，还赋予了抗起霜性、耐热性等功能，可制作各类巧克力产品。

植物性奶油



将油脂技术应用于奶油用油脂，并结合先进的乳化与无菌化技术，实现了起泡性、乳化稳定性、入口即化感和风味俱佳的鲜奶油。

技术融合



推动植物性油脂与植物性蛋白、乳化与发酵技术等各事业的技术融合，仅靠植物性食品原料实现“惊人的美味”

USS加工原料



采用全球首创的USS (Ultra Soy Separation) 工艺 (已获得专利)，将大豆分离为豆乳奶油和低脂豆乳两部分，凸显原料本身的风味，赋予产品传统豆乳所不具备的大豆美味与醇厚感。

大豆加工原料



运用多年积累的大豆与油脂技术，实现了“肉质般的纤维感与嚼劲”与“入口即化感”的两者兼顾。大豆素肉原料等的可口性与功能性日臻完善。

植物性高汤



MIRA-Dashi™通过植物性油脂与蛋白质的组合实现了动物性食品特有的“满足感”，虽为植物性原料，却能呈现出猪骨、鸡肉、鲣鱼和贝类多种类型的高汤风味。



日本技术的
海外推广

全球R&D
培训

不二制油集团的价值创造

不二制油集团的收益源自解决课题的贡献度。通过为社会与客户做贡献，致力于提升企业价值。



可持续食品的未来

包括不二制油在内的
整个价值链的可持续发展

不二制油集团的
业务

通过植物性原料解决人类与地球的课题

地球与社会的主要课题

世界人口增长与
食物资源分布不均

健康寿命的延长

利益相关方的主要课题



农产品产地



顾客



消费者

自然向好

- 应对生态系统变化
- 劳动者人权课题
- 与社区共生

- 原材料的稳定采购
- 食品浪费、食品安全
- 人手短缺、人工费上涨

- “美味”的多样化选择、
增进健康

循环经济

碳中和



3

可持续发展

从数字看可持续发展举措

可持续采购承诺 2024年度实际业绩要点

棕榈油



TTP **95%**

至农园的可追溯性

可可豆



90%

CLMRS系统覆盖
直接采购供应链上的农户团体
(科特迪瓦、加纳)

大豆



92.8%

保证至第一集货地为止的
可追溯性

乳木果仁



91%

保证至地区层面的
可追溯性

环境愿景2030

温室气体减排目标

(基准年:2020年度)

范畴1+2

42%

减排

范畴3(类别1)

25%

减排

FLAG

30.3%

减排

Base year: FY2020

用水量减排目标

(基准年:2020年度)

原单位

20%

减排

废弃物量减排目标

(基准年:2016年度)

原单位

10%

减排

资源回收利用

(日本国内集团公司)

再利用比率

維持**99.8%**以上

负责任的棕榈油采购方针

2016



<中长期目标>

- 森林破坏为零
- 泥炭地开发为零
- 剥削为零

<具体措施>

- 可追溯性
- 通过卫星图像监视
- 供应链转型项目
- 申诉机制（投诉处理）
- APT景观倡议

负责任的可可豆采购方针

2018



<中长期目标>

- 植树100万棵
- 提高可追溯性和透明度
- 支持农民与提高农场复原力
- 森林保护
- 废除童工

<具体措施>

- 可追溯性
- 保护儿童（CLMRS、CLEF）
- 社区开发和女性赋权
- 森林保护和再生

负责任的大豆及大豆产品采购方针

2021



<中长期目标>

- 森林破坏为零
- 剥削为零

<具体措施>

- 把握至第一集货地的供应链
- 通过加盟RTRS收集信息

负责任的乳木果仁采购方针

2021



<中长期目标>

- 森林保护
- 支持女性赋权

<具体措施>

- 与外部组织的协作
- 保护乳木果树的绿地
- 通过转换能源降低环境负荷

获得国际认证



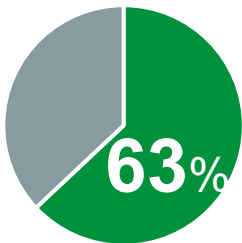
棕榈油



2-0009-04-100-01

RSPO认证油

所占的比例



2024年度实际业绩



可可豆



国际公平贸易认证 (Fairtrade)

欧洲不二制油
巴洛美巧克力公司



Fair Trade USA

巴洛美巧克力公司



雨林联盟认证

不二制油株式会社阪南事业所和关东工厂
INDUSTRIAL FOOD SERVICES PTY. LTD.
永盛巧克力制品
永盛(泰国)有限公司
FUJI GLOBAL CHOCOLATE (M) SDN. BHD.
欧洲不二制油
哈罗德有限公司
巴洛美巧克力公司
巴洛美巧克力制造(上海)有限公司
不二制油(张家港)有限公司



可可豆



SUSTAINABLE·ORIGINS

可持续发展源泉

本公司集团的可持续发展计划

不二制油株式会社
巴洛美巧克力公司

通过强化供应链提升附加值



强化CBE原料——棕榈油、葵花籽油、乳木果的供应链，以应对日益增长的CBE需求



棕榈



UNIFUJI SDN. BHD. (马来西亚)

通过100%可追溯原料实现符合顾客质量与规格要求的产品稳定供应



A JPG-FUJI Partnership

JPG FUJI SDN. BHD. (马来西亚)

预定2026年度投产

以可持续棕榈油为原料，制造和销售高附加值的棕榈油产品



葵花籽



PROVENCE HUILES S.A.S (法国)

2025年4月加入不二制油集团

可构建高油酸葵花籽油的集团内部供应链



乳木果



不二制油加纳 (加纳)

推进乳木果精炼设备的增产。与女性协同组合联合启动乳木果仁可持续发展计划“Tebma-Kandu”。



 不二制油株式会社