



不二製油グループ°

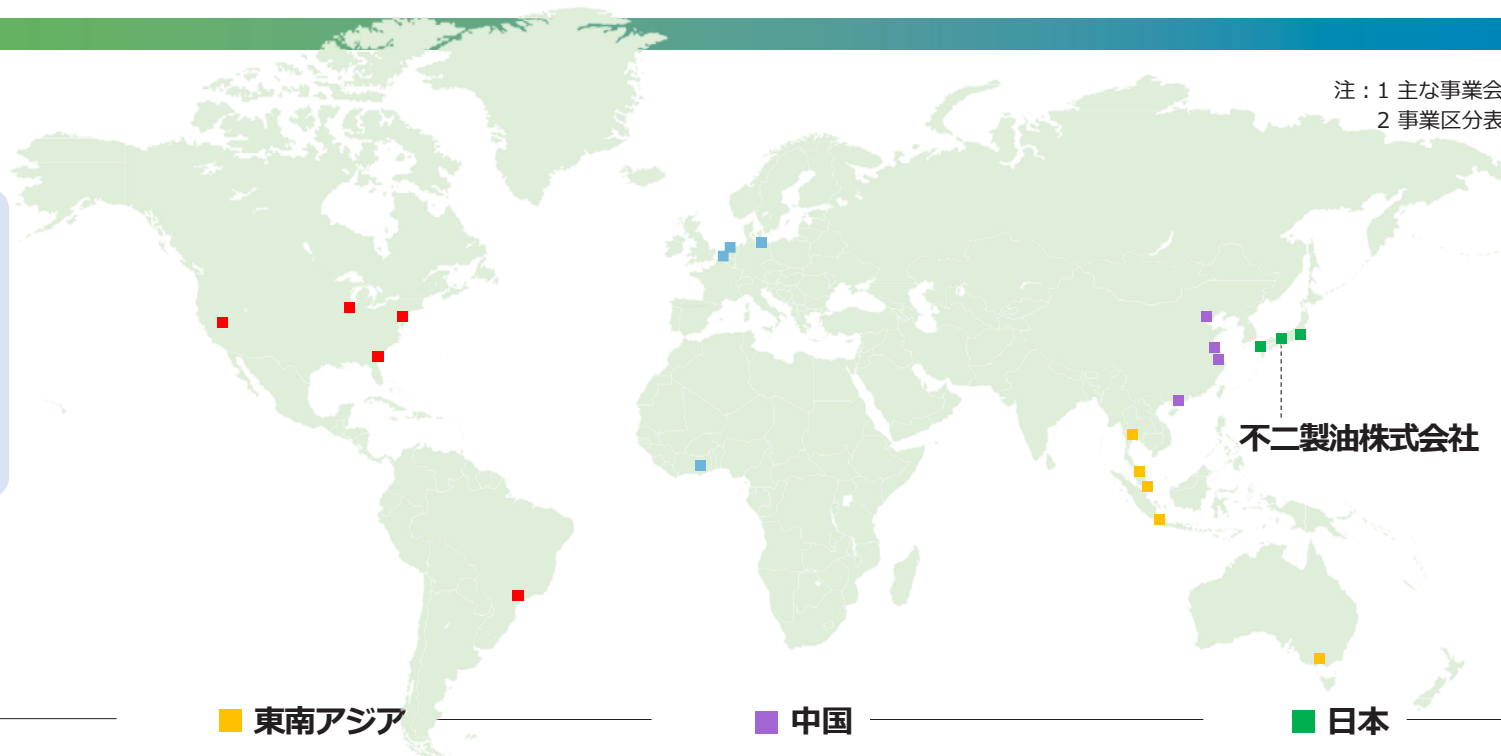
不二製油グループのご案内

2025年7月改定

商 号	不二製油株式会社（英文名：FUJI OIL CO., LTD.）
代表取締役社長	大森達司
設 立	1950年（昭和25年）10月
事業内容	植物性油脂、業務用チョコレート、乳化・発酵素材、大豆加工素材の事業に関する食品の開発製造販売
資 本 金	13,208 百万円（2025年3月末現在）
本社事務所	〒598-8540 大阪府泉佐野市住吉町1番地
連結売上高	671,211百万円（2025年3月期）
連結経常利益	5,304百万円（2025年3月期）
連結総資産	596,564百万円（2025年3月期）
連結従業員数	5,654名（2025年3月31日現在）

注：1 主な事業会社を記載
2 事業区分表記は会計セグメントに準ずる

- 植物性油脂
- 業務用チョコレート
- 乳化・発酵素材
- 大豆加工素材



■ 米州

フジスペシャリティーズ
フジオイルインターナショナル
フジベジタブルオイル
ブラマーチョコレートカンパニー
ハラルド
オイルシーズインターナショナル



■ 欧州

フジヨーロッパアフリカ
フジオイルヨーロッパ
フジブランデンブルク
フジオイルガーナ
プロヴァンス ユイル



■ 東南アジア

フジオイル アジア
フジオイル (シンガポール)
ウッドランド サニーフーズ
パルマジュ エディブルオイル
フジグローバルチョコレート (M)
ユニフジ
JPGフジ
フジオイルフィリピン
フレイアバディ インドタマ
ムシム マス-フジ
フジオイル (タイランド)
フレイアバディ (タイランド)
インダストリアルフードサービス



■ 中国

不二 (中国) 投資有限公司
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



■ 日本

不二製油株式会社
フジフレッシュフーズ株式会社
株式会社フジサニーフーズ
オーム乳業株式会社
株式会社 阪南タンクターミナル
千葉ベグオイルタンクターミナル株式会社



世界各地から原料を厳選



サプライヤーとともに環境保全、人権尊重、公正な事業慣行、リスクマネジメントなどに取り組み、サプライヤーと当社グループ、そして社会が持続的に発展することを目指します。

原材料別に持続可能な調達を実現するための中長期目標とKPIを設定しています。

サステナブル調達

サプライヤーとの協働

SDGsへの貢献

原料から素材へ



不二製油グループでは、市場のニーズに応え、未来のシーズをつくり出しています。お客様と共に新しい食の価値を提供しています。

未来創造研究所・素材開発・市場開発が連携した研究開発体制に加え、生産手段の具現化に取り組む生産技術開発により、新技術・新製品の開発に注力しています。

安心・安全

研究・開発

生産技術開発

お客様のもとへ



不二製油グループの素材は、幅広いお客様のもとで加工・調理され、新たな食品・飲料となります。

また、マーケットトレンドなどの情報提供、工程や作業性の改善など、あらゆる面でお客様の課題解決につながる「ものづくり・価値づくり」に取り組んでいます。

お客様との共創

グループシナジー

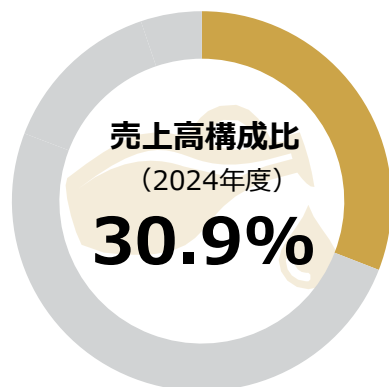
マーケティング





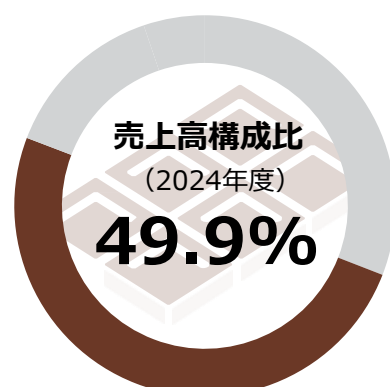
植物性油脂

チョコレートの品質を調整できる油脂や、風味・食感を改良する油脂など幅広い製品を開発・製造しています。



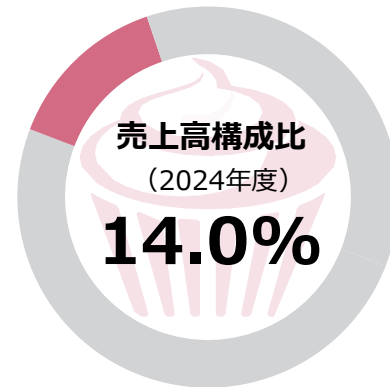
業務用チョコレート

風味高いクーベルチュールや、パン用・アイス用などの用途に応じた機能性とおいしさを兼ね備えたチョコレートを提案しています。



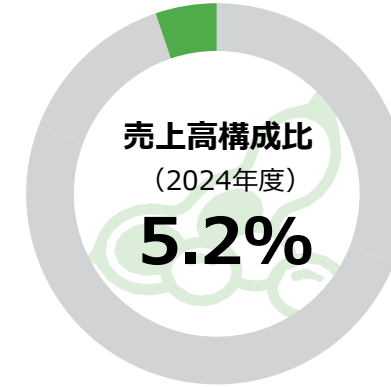
乳化・発酵素材

高度な乳化発酵技術により、安定した機能を持ち、おいしさ、使いやすさを備えた製品ラインナップを展開しています。



大豆加工素材

栄養、健康、おいしさ、機能性などの視点から大豆の可能性を引き出し、大豆の素材から食品までを展開しています。



ミッション 私たちの使命、私たちの存在理由

私たち不二製油グループは、食の素材の可能性を追求し、食の喜びと健康に貢献します。

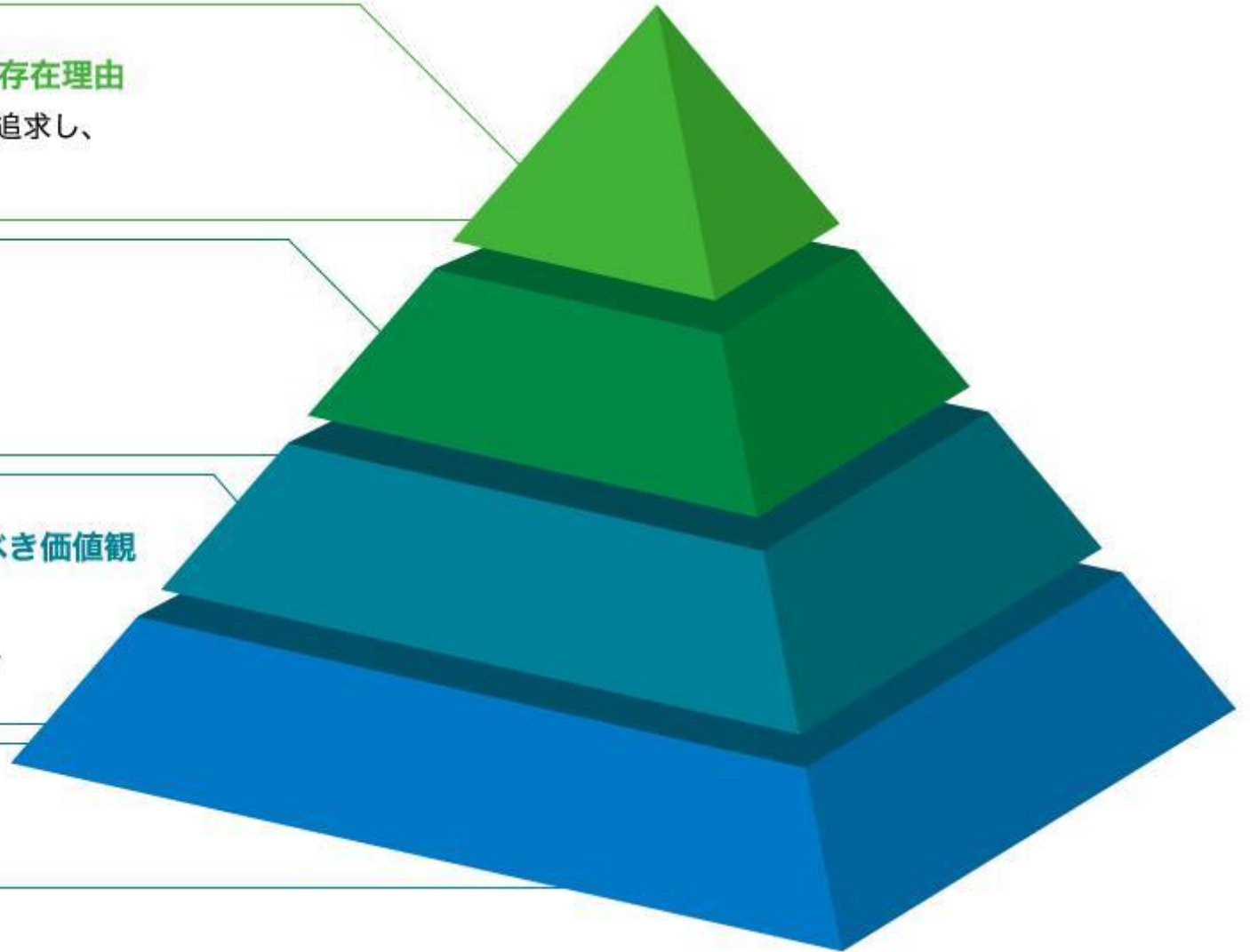
ビジョン 私たちの目指す姿

植物性素材でおいしさと健康を追求し、サステナブルな食の未来を共創します。

バリュー 私たちが行動する上で持つべき価値観

- 安全と品質、環境
- 挑戦と革新
- 人のために働く
- スピードとタイミング

プリンシプル 私たちの行動原則



原料素材



新世代の大豆ミート
プライムソイミート



高齢化社会を支える
プロレア®

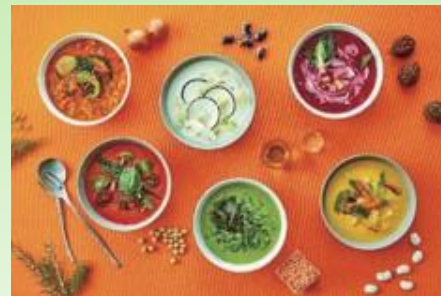
大豆と油脂の研究知見をもとに、これまで困難といわれていた「肉の様な繊維感や噛み応え」と、「口どけ」の両立を実現したプライムテクスチャー製法を採用。

従来一般的な大豆ミートに比べ、より肉らしい食感やおいしさを表現できます。

独自の風味劣化抑制技術を用いた安定化DHA・EPA油脂素材であるプロレア®を用いた研究により、脳機能に加え、骨代謝に関わる新たな知見を見出しました。

「高齢者の健康課題の予防」に注目し、加齢とともに生じる身体的機能や認知機能の低下などの健康課題を解決すべく日々研究に取り組んでいます。

開発技術



PBFをもっとおいしく
MIRACORE®

MIRACORE®は、動物性原料に頼らずに、動物性食品特有のおいしさを表現する、不二製油グループ独自の技術ブランドです。

MIRACORE®は、不二製油グループが創業以来70年に渡り培ってきた植物性の油脂とたん白の融合技術で、まるで動物性食品を食べているかのような満足感を表現することができます。



持続可能な食の未来へ
パーム油代替油脂の開発

パーム油は世界で主要な油糧作物である一方、森林破壊や生物多様性への影響といった地球環境課題を抱えています。

NEDOのプロジェクトにおいて新潟薬科大学と共同で油脂酵母を用いたパーム油代替油脂の生産に取り組み世界トップレベルの生産性を実現しています。