

# 不二製油株式会社 グループ紹介



1

**会社概要**  
**About Us**

# 会社概要

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）

# 主なグループ会社

注：主な事業会社を記載。事業区分表記は会計セグメントに準ずる



## 日本

### 日本

- 不二製油株式会社    
- 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 

## アジア

### 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  
- フレイアパディ インドタマ 
- ムシム マス-フジ  
- フジオイル (タイランド) 
- フレイアパディ (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 

## 欧米

### 米州

- フジスペシャルティーズ 
- 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 



-  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

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。



# ビジネスフィールド



世界各地から原料を厳選

原料から素材へ

お客様のもとへ

みなさまの食卓へ



- ・ サステナブル調達
- ・ サプライヤーとの協働



- ・ 安心・安全
- ・ 研究開発ネットワーク



- ・ 共創 <主なお客様>  
食品メーカー  
小売店・コンビニ  
外食・中食産業  
飲料メーカー



- ・ おいしさと健康
- ・ 食の喜び



## 植物性油脂事業

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。

- ・ スペシャルティファット
- ・ フライ/スプレー用油脂
- ・ 冷菓用油脂 など



## 業務用チョコレート事業

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。

- ・ クーベルチュールチョコレート
- ・ テンパリング/ノンテンパリングチョコレート
- ・ アイスコーティングチョコレート など



## 乳化・発酵素材事業

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。

- ・ ホイップクリーム
- ・ マーガリン
- ・ フィリング
- ・ ショートニング
- ・ 発酵風味素材
- ・ 冷凍パイ/クッキー生地 など



## 大豆加工素材事業

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。

- ・ 粉末状大豆たん白
- ・ 粒状大豆たん白
- ・ 大豆ペプチド
- ・ 水溶性大豆多糖類 など



# グループ憲法

ビジョンのもと、全従業員でサステナビリティ経営を推進し、ステークホルダーとともに持続可能な社会の発展に貢献することを目指しています。

## 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。

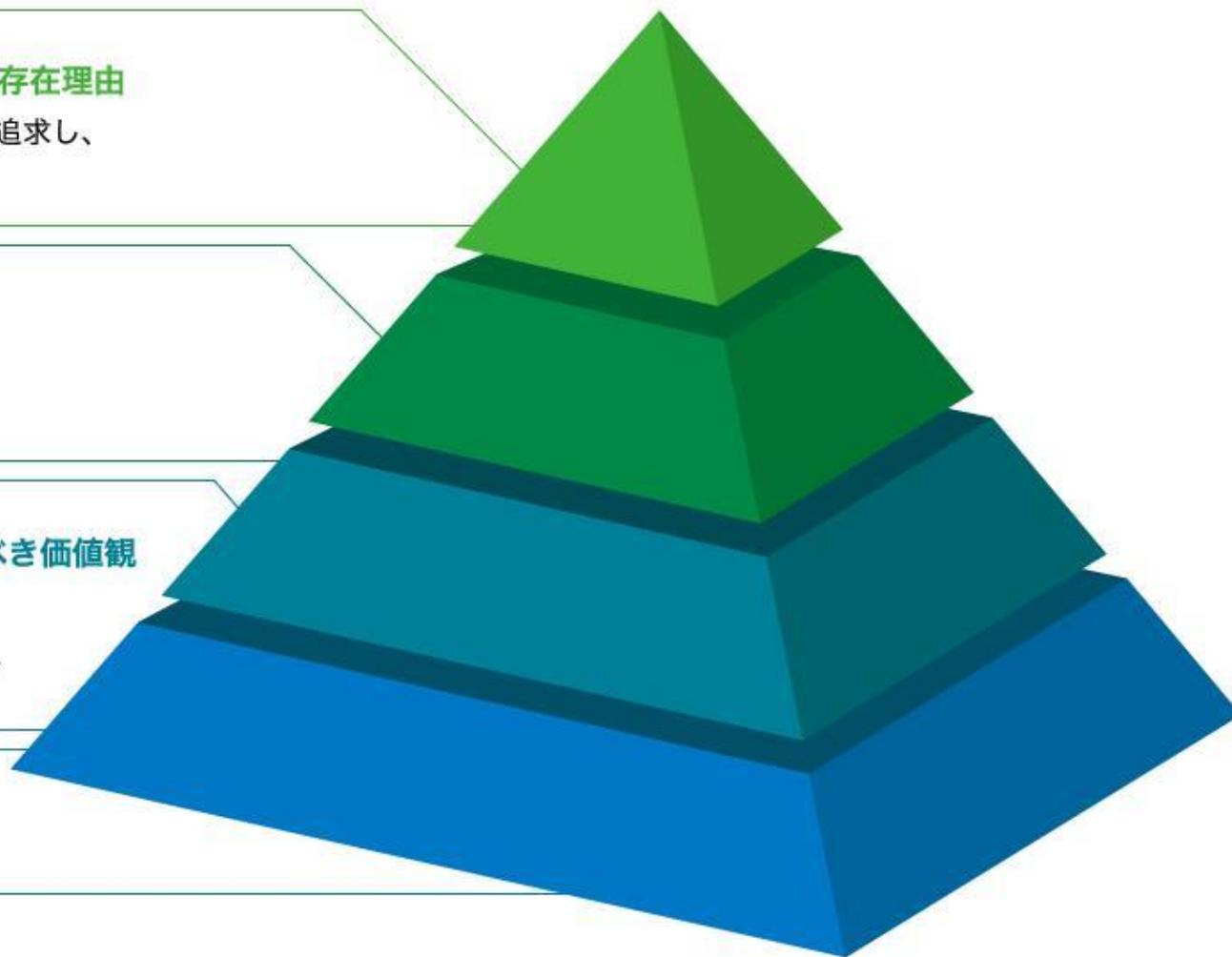
## ビジョン 私たちの目指す姿

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



3つの基本方針を通して事業価値向上を図る

## 主な取り組み

### ガバナンスの深化

事業軸と、管理軸の強化による、管理体制の強化

- ✓ 事業持株会社制への移行、ガバナンスを強化
- ✓ ブラマーの改善

### 成長領域の更なる強化

高い市場シェアを持つ主力製品群の競争力強化

- ✓ チョコレート用油脂(CBE)の競争力強化
- ✓ コンパウンドチョコレートの拡販

### 新たな挑戦的領域の確立

事業・エリアに応じた、新規事業の確立と推進

- ✓ 各事業での挑戦領域製品群の創出と収益性の確立



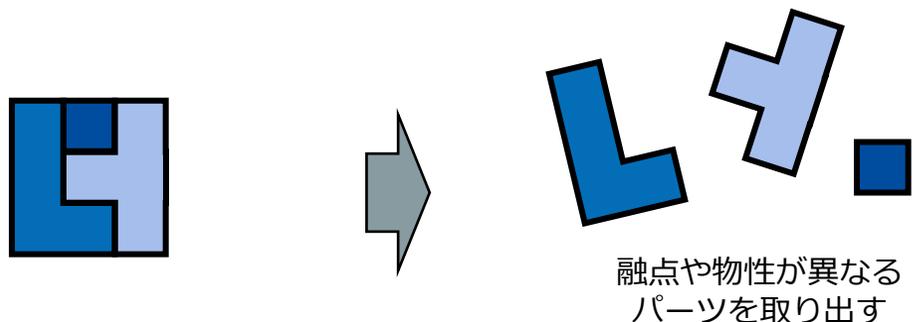
2

# 研究開発

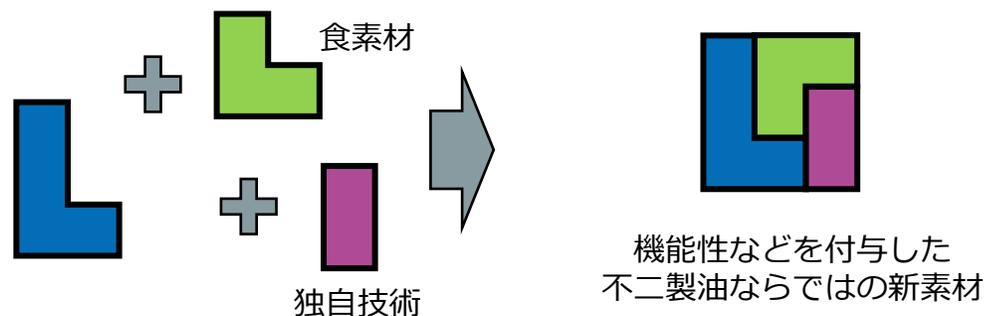
## Research and Development

## コア技術

### ◆分ける技術（分別・分離）



### ◆組み立てる技術（調整・加工）



### チョコレート用油脂



カカオ由来のココアバターの代わりにパーム油やシアバターなどの植物油脂をチョコレート用に組み合わせることで、食感（固さ、融点、くちどけ）や作業性を調整します。不二製油グループはチョコレート用油脂（CBE）で世界トップ3です。（当社推定）

### コンパウンドチョコレート



ココアバターの代わりにチョコレート用油脂を使用したコンパウンドチョコレートは、ココアバターと同じくちどけが再現できるだけでなく、ブルーム耐性や耐熱性などの機能を付与し、さまざまなチョコレート製品を作ることができます。

### 植物性クリーム



油脂技術を応用したクリーム用油脂に、高度な乳化・無菌化の技術によって、ホイップ性、乳化安定性、くちどけ、風味が良好なホイップクリームを実現しました。

### 技術融合



植物性油脂や植物性たん白、乳化・発酵技術など各事業で培った技術の融合を進め、植物性素材だけで「驚きのおいしさ」を生む

### USS素材加工品



世界初のUSS (Ultra Soy Separation) 製法 (特許取得済) により、大豆を二つの部分、豆乳クリームと低脂肪豆乳に分離、素材本来の味を引き立て、従来の豆乳にはなかった大豆のおいしさとコクを与えます。

### 大豆加工素材



長年培った大豆と油脂の技術を応用し、「肉の様な繊維感や噛み応え」と、「口どけ」の両立を実現した、大豆ミート素材など、おいしさと機能性は日々進化しています。

### 植物性ダシ



植物性の油脂とたん白を組み合わせ、動物性食品ならではの「満足感」を実現させたMIRA-Dashi® (ミラダシ) は、植物性でありながら豚骨、チキン、カツオ、貝タイプのダシを実現しました。

# 研究開発のグローバルネットワーク

不二製油株式会社

日本の技術の  
海外展開

グローバル  
R&D研修

# 不二製油グループの価値創出

社会課題や顧客ニーズの解決を通じて、収益を創造し、企業価値の持続的な向上を図る。

## サステナブルな食の未来

不二製油も含めた  
バリューチェーン全体の持続的な成長

不二製油グループのビジネス

### 植物性素材で、人と地球の課題解決

#### 地球・社会の主な課題

世界人口増加と食資源の偏在化

健康寿命の延伸

#### ステークホルダーの主な課題



農産地

生態系変化への対応  
労働者の人権課題  
コミュニティとの共生



顧客

原材料の安定調達  
フードロス、食品安全  
人手不足・人件費増



消費者

「おいしい」多様な  
選択肢、健康増進

ネイチャー  
ポジティブ

サーキュラー  
エコノミー

カーボン  
ニュートラル

3

# サステナビリティ

## Sustainability

# 数字で見るサステナビリティの取り組み

## 2024年度実績ハイライト

### サステナブル調達コミットメント

パーム油



TTP **95%**

農園までのトレーサビリティ

カカオ



**90%**

直接調達のマッピング

大豆



**92.8%**

第一次集荷場所までの  
トレーサビリティ

シアカーネル



**91%**

地域レベルの  
トレーサビリティ

### 環境ビジョン2030（2030年度目標）

GHG排出量

**42%削減**

(スコープ1+2)

**25%削減**

(スコープ3カテゴリ1)

基準年：2020年度

**30.3%削減**

(FLAG)

水使用量

**20%削減**

(原単位)

基準年：2020年度

廃棄物量

**10%削減**

(原単位)

基準年：2016年度

再資源化率

国内グループ会社

**99.8%**

以上維持

## 責任あるパーム油調達方針

2016



### <中長期目標>

- 森林破壊ゼロ
- 泥炭地開発ゼロ
- 搾取ゼロ

### <取り組み>

- トレーサビリティ
- 衛星写真によるモニタリング
- サプライチェーン変革プログラム
- グリーバンスメカニズム
- ランドスケープイニシアチブ

## 責任あるカカオ豆調達方針

2018



### <中長期目標>

- 植樹100万本
- トレーサビリティと透明性の向上
- 農家支援と農園のレジリエンス向上
- 森林保全
- 児童労働撤廃

### <取り組み>

- トレーサビリティ
- 児童の保護 (CLMRS、CLEF)
- コミュニティ開発と女性のエンパワーメント
- 森林の保全と再生

## 責任ある大豆調達方針

2021



### <中長期目標>

- 森林破壊ゼロ
- 搾取ゼロ

### <取り組み>

- 第一次集荷場所までのサプライチェーンの把握
- RTRS加盟による情報収集

## 責任あるシアカーネル調達方針

2021



### <中長期目標>

- 森林保全
- 女性のエンパワーメント支援

### <取り組み>

- 外部団体との協業
- シアの木の生息域内の緑地保全
- エネルギー転換による環境負荷低減

# 国際認証の取得

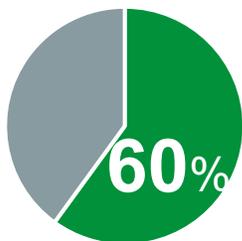


パーム油



RSPO認証油

取扱比率



2023年度実績



カカオ



国際フェアトレード認証  
(Fairtrade)

ブラマーチョコレートカンパニー  
フジオイルヨーロッパ



Fair Trade USA

ブラマーチョコレートカンパニー



カカオ

レインフォレスト・  
アライアンス認証

不二製油株式会社（阪南事業所、関東工場）  
インダストリアルフードサービス  
フレイアパディ（タイランド）  
フジグローバルチョコレート（M）  
フジオイルヨーロッパ  
ハラルド  
ブラマーチョコレートカンパニー  
巴洛美巧克力制造（上海）有限公司  
不二製油（張家港）有限公司



カカオ



SUSTAINABLE・ORIGINS

サステナブル・オリジン

不二製油グループ独自のサステナビリティプログラム

不二製油株式会社  
ブラマーチョコレートカンパニー

# サプライチェーンの強化を通して、高付加価値化を進める

 不二製油株式会社

CBEの原料であるパーム油、ひまわり油、シアのサプライチェーンを強化、高まるCBE需要に対応



## ユニフジ(マレーシア)

100%トレーサブルな原料による顧客  
要望品質・規格製品の安定供給を実現



A JPG-FUJI Partnership

## JPG FUJI(マレーシア)

2026年度稼働予定

持続可能なパーム油を原料とした高付  
加価値のパーム油製品を製造・販売



## PROVENCE HUILES(フランス)

2025年4月

不二製油グループ加入

高オレイン酸ひまわり油のグループ  
内サプライチェーン構築が可能



## FUJI OIL GHANA

## FUJI OIL GHANA(ガーナ)

シア精製設備の増強を進める。  
女性協同組合とともに開始したシア  
カーネルのサステナビリティ・プロ  
グラム「Tebma-Kandu」を実施





 **不二製油株式会社**