

不二製油が描く 成長の軌跡

不二製油グループは、植物性素材にこだわり、食品のおいしさや健康、環境負荷の低減など、食に関わる様々な課題の解決に取り組みながら成長してきました。

食を取り巻く課題は、顧客や消費者のニーズにとどまらず、地球環境や社会、さらには原料の生産地にまで広がっています。私たちはこうした将来の課題を先取りするために、2050年を見据えて未来の社会課題を分析した「未来年表」を活用し、中長期的な視点で研究開発を進めています。

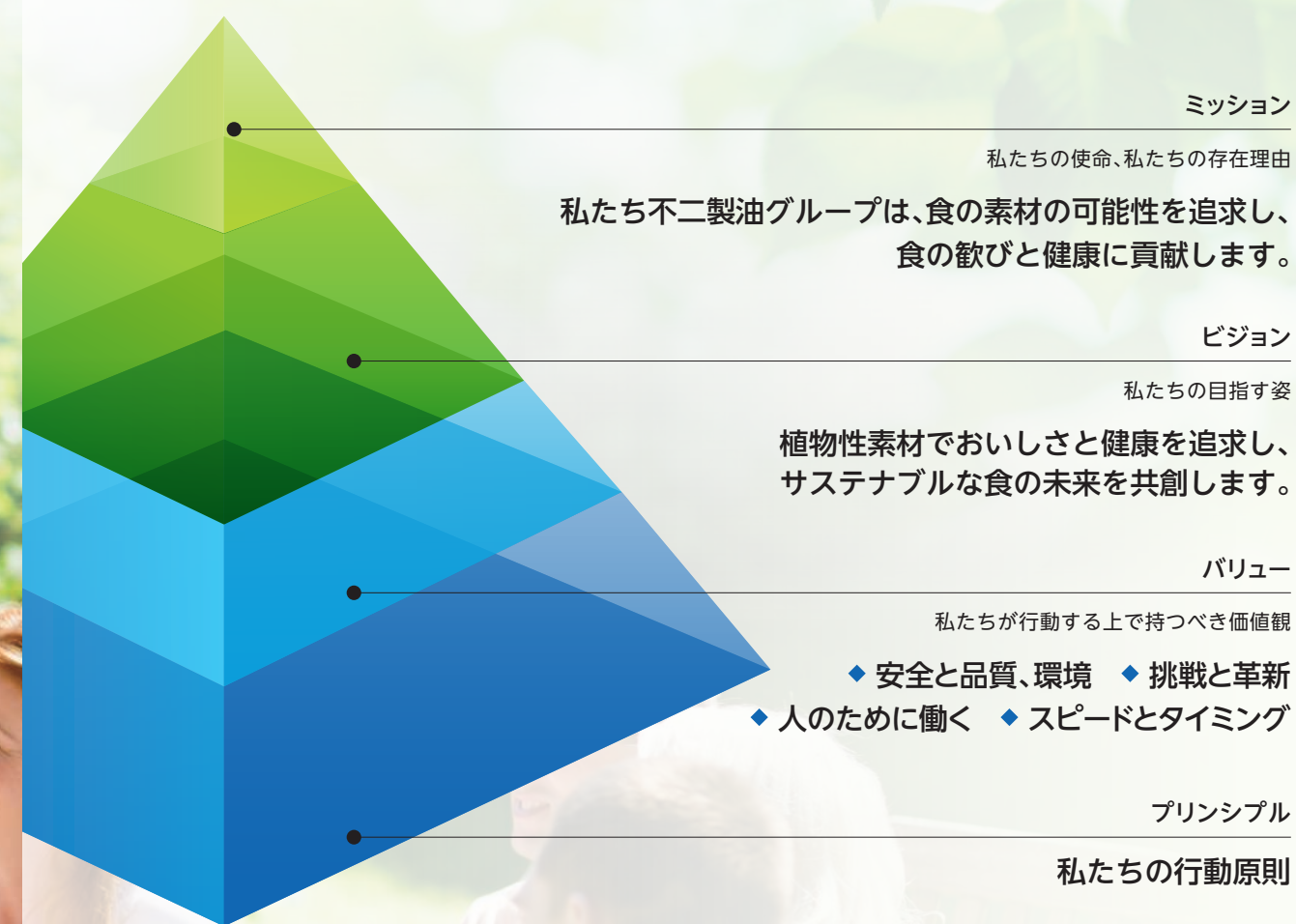
今後も「不二製油グループ憲法」を行動の基準とし、バリューチェーン全体の課題解決に取り組みながら、サステナブルな食の未来を共創します。

不二製油グループ憲法とビジョン

不二製油グループ憲法

不二製油グループは、食品企業としての社会的責任を強く認識し、経営の基本方針として「不二製油グループ憲法」を掲げています。この憲法は、私たちの使命(ミッション)、目指す姿(ビジョン)、行動の価値観(バリュー)、および行動原則(プリンシプル)を明文化したものであり、すべてのグループ従業員が価値観を共有し、判断や行動の基準とするための指針です。

創業以来、私たちは植物性素材の可能性を追求し、「おいしさ」と「健康」を両立させる製品を通じて社会に価値を提供してきました。現在は、「植物性素材でおいしさや健康を追求し、サステナブルな食の未来を共創します。」というビジョンのもと、社会課題の解決と不二製油グループの持続的な成長の両立を目指しています。



ビジョン

**植物性素材で
おいしさや健康を追求し、
サステナブルな食の未来を
共創します。**

これまで 挑戦の歩み

不二製油グループは、創業以来、原料を活かす発想と独自技術を強みに、提供価値の幅を広げてきました。社会や顧客の課題に向き合い、その解決に挑み続けてきた歩みが、現在と将来の成長につながっています。

不二製油グループ連結売上高



サステナブルな食の未来へ

創業期

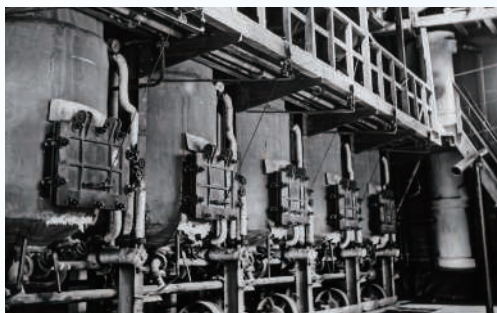
独自技術の黎明期

海外進出期

変革期

原料を無駄なく使い、価値を生み出した原点

日本の油脂業界で最後発として事業を開始した当社は、原料割当の制約のもと、大豆や菜種の確保が難しい状況にありました。その中で、当時日本ではほぼ扱われていなかった南方系油脂に着目し、ヤシの実から搾油する技術を確立しました。また大豆についても、搾油後に生じる脱脂大豆の高度利用を早期に進め、さらに副産物の有効活用（アップサイクル）へと発想を広げながら、原料をできる限り有効に活かす姿勢を受け継いでいます。



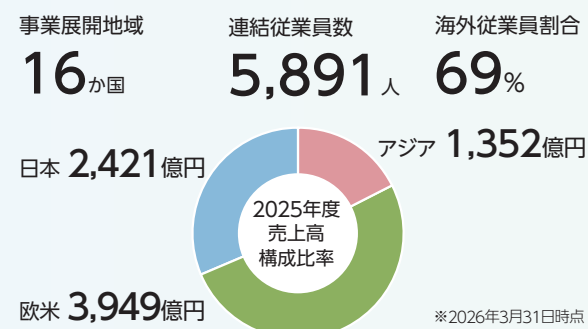
日本初の南方系油脂の圧搾抽出装置

世界の顧客へ価値を届ける

1980年代以降、原料の安定調達と販路拡大を目指し、海外での事業展開を進めてきました。各地域に事業拠点を広げる中で、市場特性への理解を深め、地域ごとのニーズに応じた製品開発や提案を積み重ねてきました。

現在では、日本・欧米・アジアを中心とした事業基盤を築き、各地域の顧客に対して、開発・提案から製品供給まで一体で対応できる体制を整えています。今後も、グローバルに広がるネットワークを活かし、顧客課題の解決に貢献していきます。

グローバル展開



技術で食の課題に应运えてきた歴史

1977年には顧客との共創の場として、「フジサニープラザ東京」を開設しました。現在ではフジサニープラザを世界各地に展開し、お客様とコミュニケーションを図りながら、試作と評価を重ね、アプリケーションの提案を行っています。

食品素材の提案にとどまらず、工程や作業性の改善なども含めて幅広く提案し、顧客の課題解決を技術として形にしていけることが、当社の価値提供の原点です。



当社の提案型営業が広く認知されるきっかけとなった、1988年のティラミスboom

食の可能性を広げる

時代とともに、食品素材に求められる価値は変化しています。健康や環境への意識が高まる中、当社グループは技術革新を通じてこうした社会や市場の要請に応えてきました。例えば、2000年以降、米国を中心に過剰摂取によって心臓疾患リスクを高めるとされる「トランス脂肪酸」の低減が求められるようになりました。当社グループでは酵素エステル交換技術を用いた低トランス化技術により、品質や機能性を保ちながら、こうした課題の解決に取り組んできました。

サステナブルな食の未来を実現するため、今後も変化する社会課題や顧客ニーズを捉え、食の可能性を広げていきます。

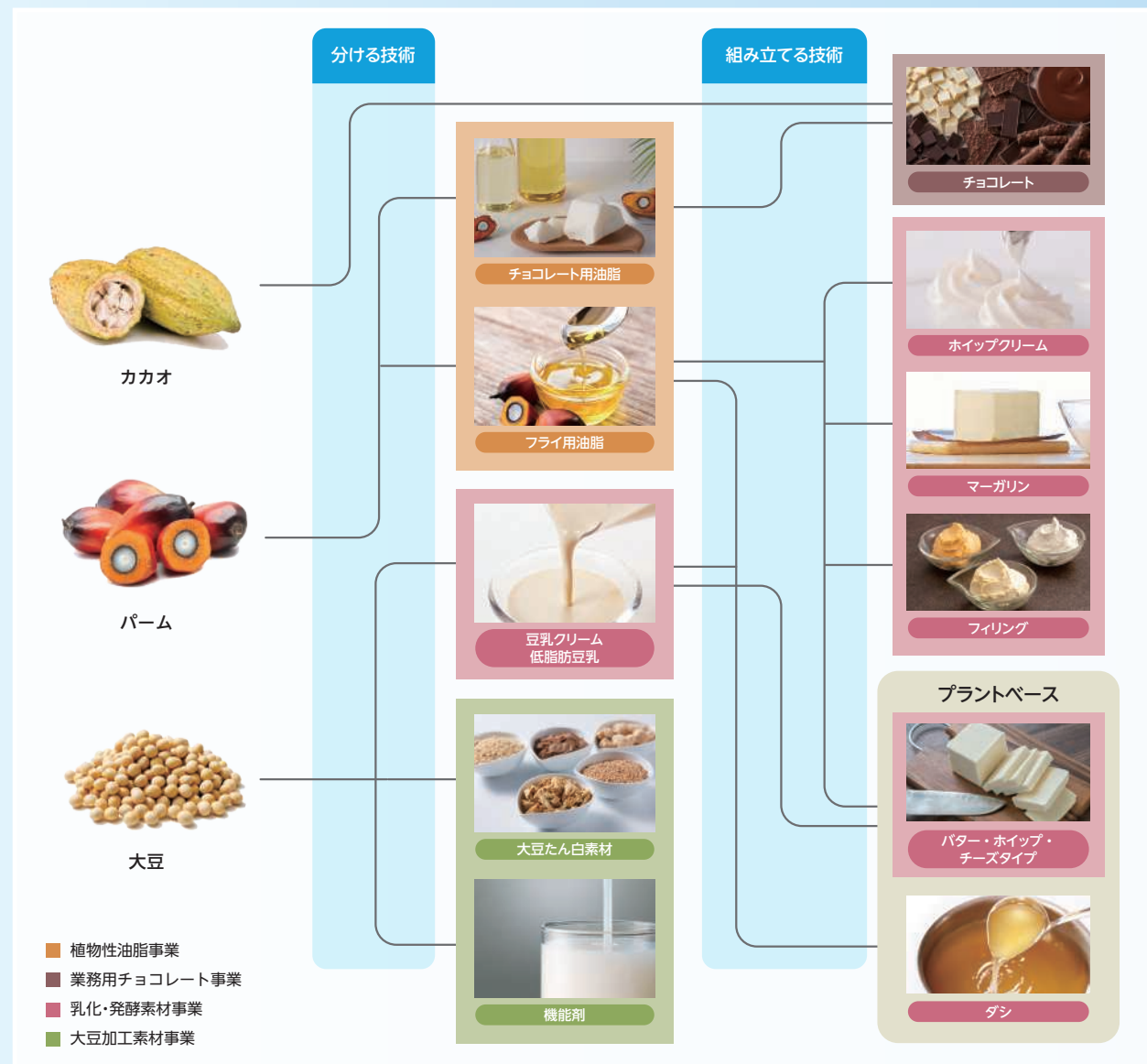
成長の軌跡 P.20



価値
創出

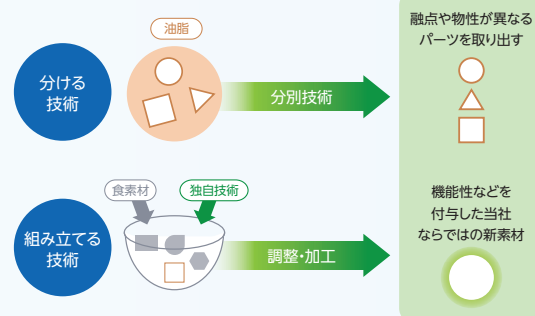
素材から広がる価値

不二製油グループは、食品メーカーや外食産業などに向けて、油脂、チョコレート、乳化・発酵素材、大豆素材などの食品素材を提供するB to Bメーカーです。パーム、カカオ、大豆を主要原料に、それぞれの特性を活かしながら、原料を無駄なく高度に活用した製品を生み出しています。これらの製品は、チョコレートやパン、惣菜、飲料など日常の様々な食シーンに活かされ、食の安心とおいしさを支えています。



コア技術

当社グループはパーム、カカオ、大豆を主要原料に、それぞれの原料が持つ特性や機能を引き出す「分ける技術」により、付加価値の高い素材を展開しています。さらに、これらの素材を最適に組み合わせて価値を高める「組み立てる技術」により、新たな素材や用途を創出しています。こうした技術を通じて、多様な食品素材のデザインを可能にしています。



価値創出をつなぐ

当社グループは、顧客にとっての使いやすさと、顧客商品が持つ価値の向上を起点に、製品開発を重ねてきました。例えば、パリッとした食感を実現するアイス用のコーティングチョコレートや、なめらかな状態を保つホイップクリームは、いずれも顧客が目指す商品を形にするために生まれたものです。こうした取り組みを通じて、顧客の商品開発を支え、その先にいる消費者の満足や、より豊かな食の価値創出に貢献しています。



現在地

現在地と次の道筋

植物性油脂事業

パームやヤシを原料に、油脂分別・酵素エステル交換などの技術から生まれたチョコレート用油脂をはじめ、安定性に優れたフライ用油脂、風味や食感を改善する乳化油脂など多彩な油脂製品を提供しています。

シェア(当社推定)

チョコレート用油脂(CBE)*

世界トップ3 日本第1位

* CBE:Cocoa Butter Equivalent カカオバターと同等の物性を持ったチョコレート用油脂

売上高 2,711億円 事業利益 334億円

業務用チョコレート事業

カカオ豆の特性を活かしたピュアチョコレートや機能性おいしさを持つコンパウンドチョコレートなど様々な用途に対応できるチョコレート製品を提供しています。

シェア(当社推定)

業務用チョコレート

世界第3位 日本第1位

売上高 3,709億円 事業利益 24億円

2025年度実績 (IFRS)

売上高 7,723億円 事業利益 360億円

乳化・発酵素材事業

独自の乳化発酵技術でおいしさを使いやすさを備えたホイップクリーム、マーガリン、フィリング、USS素材加工品などを展開し、製菓・製パン、外食市場などに提供しています。

シェア(当社推定)

業務用ホイップクリーム*

日本第1位

* 植物性脂肪を含むホイップクリームを指す

売上高 974億円 事業利益 11億円

売上高 329億円 事業利益 ▲9億円

大豆加工素材事業

機能性に優れた粉末状大豆たん白、肉に近い触感を持つ粒状大豆たん白、大豆ペプチド、水溶性大豆多糖類などを食品メーカー、飲料メーカーなどに提供しています。

シェア(当社推定)

大豆たん白素材

日本第1位

水溶性大豆多糖類

世界第1位 日本第1位

サステナビリティを“競争力”に転換

不二製油グループは、パームをはじめとする原料のサステナビリティ確保に早くから取り組んできました。近年、品質や機能に加え、環境・人権に配慮した持続可能な原料調達が求められています。当社は、こうした顧客の期待に応える体制を整えるとともに、サステナビリティ対応を進める過程で、プロセスの効率化や品質の安定化にも取り組んでいます。これらの取り組みを通じて、顧客に提供する価値の向上と、事業競争力の強化につなげています。

高品質でサステナブルなサプライチェーンが企業価値を支える P.38-39

● パーム油のトレーサビリティ指標

TTM*1

99%

TTP*2

96%

RSPO認証油

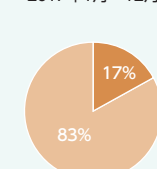
60%

* 1 TTM:Traceability to Mill(搾油工場までのトレーサビリティ)

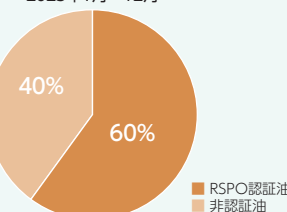
* 2 TTP:Traceability to Plantation(農園までのトレーサビリティ)

不二製油グループのパーム油調達量における、RSPO認証油比率

2017年1月～12月



2025年1月～12月



中期経営計画(2025～2027年度)

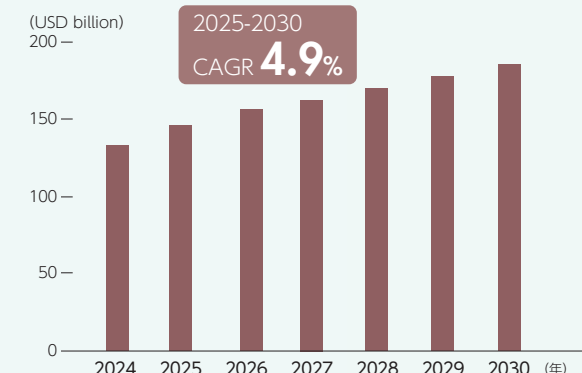
United for Growth 2027

コンパウンドチョコレートを成長の柱に

世界的にチョコレート市場は中長期的な成長が見込まれる一方、原料となるカカオは供給不足や価格変動といった課題が顕在化しています。こうした環境下で、カカオ使用量を抑えつつ品質や用途の幅を広げられるコンパウンドチョコレートへの需要が拡大しています。当社グループは、植物性油脂事業で培ってきた油脂技術を活かし、成長が見込まれるチョコレート市場において、コンパウンドチョコレートの拡販に取り組んでいます。

拡がるコンパウンドチョコレートの可能性 P.34-35

世界のチョコレート菓子市場予測



参照:Euromonitor Chocolate Confectionery 2026
Geography: world, Category: chocolate confectionery
Data type: Retail Value RSP

● 事業展開地域

16か国

● 海外従業員割合

69%

● 累計特許取得件数

日本: 1,762件 海外: 2,022件

* 1950年～2026年3月31日までに登録された不二製油グループの累計特許取得件数。実案・意匠を含む。

● 連結従業員数

5,891人

● GHG排出量削減*1

Scope1+2*2 19.9%削減 Scope3(カテゴリ1) 11.7%削減

*1 基準年:2020年度 対象:連結子会社

*2 不二製油グループの削減目標対象はGHG排出量だが、CO₂が全体の94%(2025年度実績)を占めるため、主たる排出源であるCO₂排出量の実績を記す。

その先の
未来へ

技術を掛け合わせ、 課題解決を通じてさらなる

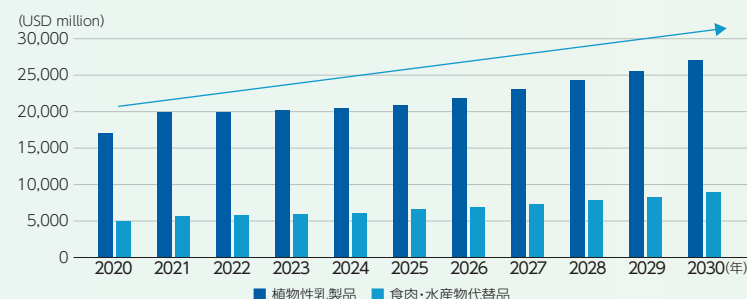
成長へ

未来の食を取り巻く課題

世界的な人口増加や食文化の変化により、食に求められる価値や原料へのニーズは多様化しています。一方で、気候変動や疾病リスク、原料価格や物流の変動などにより、食を安定的に支えるための外部環境にも不確実性が高まっています。地球資源を大切に、将来にわたって豊かな食生活を支えていくため、食の選択肢を広げていくことに期待が寄せられています。

近年は、医療・栄養分野での健康管理への関心の高まりを背景に、ホエイなどの乳由来タンパクに加え、大豆タンパクなどの植物性タンパクも注目を集めています。こうした動きは、タンパク質にとどまらず、食品加工に欠かせない様々な原料の領域にも広がりつつあります。

植物性乳製品、食肉・水産代替品の世界市場規模



参照: Euromonitor International 2026
Geography: world, Category: Plant-based Dairy, Meat and Seafood Substitutes, Data type: Retail Value RSP

需要増加

- 人口増加に伴う需要の拡大
- 経済発展に伴う動物性タンパクの需要増加
- 健康志向の高まり

安定調達に対する制約

- 気候変動や疾病リスクによる生産の不安定化
- 原料価格の上昇や物流の不確実性の高まり

持続可能で豊かな食生活のために、不二製油ができること



プライムソイミート

風味と食感の両立を追求し、おいしさにこだわって開発



Melavio® (メラビオ)

冷凍・惣菜・畜肉製品をジュースに仕上げる練り込み用油脂



MIRA-Dashi® (ミラダシ)

植物性で、肉や魚のような風味と満足感を実現するダシ



ウフリー®

卵を使わずに、ケーキに求められる保形性と食感を実現する機能剤



ソイレプール

豆乳クリーム由来の自然な旨みと、すっきり軽い口どけを実現したバター様素材

製品・提案力を支える技術

創業から培った 大豆たん白の加工技術

当社グループは大豆たん白に関する知見と技術を積み重ね、顧客や消費者の課題解決につながる開発・提案の基盤を整えてきました。多様なニーズに応える提案を通じて、将来のプロテインクライシスに備えた選択肢を広げていきます。



1960年代から
培った
大豆たん白技術

不二製油独自の 乳化・発酵技術

長年にわたり独自に研究・開発を積み重ねてきた乳化・発酵の技術を磨き、原料にだけ依存することなく「おいしい」を創り出すことを目指しています。

自社搾汁の植物ミルクに発酵を組み合わせた新製品「DEALI®(デアリ)」シリーズは、乳製品に並ぶ新しいおいしさの選択肢としてのご提案です。素材の可能性を引き出し、新しい発想との出会いづくりに貢献します。



植物ミルク×発酵で
ナチュラルな風味
DEALI®

風味を設計する技術 MIRACORE®

だしやエキスの原料となる魚介類や海藻、動物性食品の安定的な調達が難しくなっています。油脂とたん白技術を掛け合わせ、従来の原料に依存しすぎない、味づくりを支えます。



原料に縛られない
味づくりを支える
MIRACORE®

ビジョン実現に向けた価値創造プロセス

経営資本を源泉とし、4つの事業が持つ強みを組み合わせて提供価値の創出につなげています。不二製油グループの提供価値により獲得した利益やキャッシュ・フローは当社グループの持続的な企業価値向上に向けて再投資しています。当社グループは、価値創造の循環を通じて「サステナブルな食の未来」の実現を目指します。

ビジョン サステナブルな 食の未来を共創する

■ P.12-13

