

## 創業141年

2024年、林原からナガセヴィータへ

### 1883年(明治16年)創業

水飴製造を行う「林原商店」からスタート。トレハロースの商業化に成功し、食品、医薬品、化粧品分野で広く事業を展開。機能性糖質のリーディングカンパニーとして国内外で知られていく。

### 2012年(平成24年)

NAGASEグループに加入。グループの幅広いネットワークでグローバル展開が実現。

### 2023年(令和5年)4月

「ナガセケムテックス株式会社」の生化学品(酵素)事業が統合(福知山事業所)。両社が独自に培ってきた技術を集結させることで、NAGASEグループが中長期経営計画の注力分野に位置づけるバイオ関連事業のさらなる発展につなげた。

### 2024年(令和6年)4月

「株式会社林原」から「ナガセヴィータ株式会社」へ社名変更。NAGASEグループ各社とのシナジーを発揮し、製品や新たな価値を広く世界へ提供している。

2月号(後編)では  
福知山事業所(長田野)を紹介予定

## 岡山を本拠地として、全国に事業所を展開!

### ナガセヴィータ株式会社

Nagase Viita Co., Ltd.

本社:岡山県岡山市北区下石井1-1-3 日本生命岡山第二ビル新館

福知山事業所(福知山第一工場、福知山第二工場)

京都府福知山市長田野町1-52 TEL:0773-27-5801



ホームページ



実は...!  
こんなところで役立っています  
身近なもので探してみよう!

## 冷凍食品の おいしさを守る

食べものを凍らせて解凍すると水が抜けてしまいます。トレハロースはそんなダメージから守り、おいしい冷凍食品づくりに役立っています。



## 医薬品の品質を支え 健康な暮らしに貢献

医薬品の添加剤としても利用され、ワクチンなどの保存や輸送の容易化が期待されています。



製造又は国内  
産小麦、砂糖、生クリーム、  
卵・乳製品・ごま

原材料名に  
「トレハロース」と  
記載されています

## スイーツやパンの おいしさを保つ

スーパーやコンビニで手にとるお菓子やパン。美味しさを長持ちさせ、クッキーがサクサクしていたり餅がもちもちしていたりするのにはトレハロースのおかげ。フードロス削減にもつながります。



## 化粧品やスキンケア 製品でも大活躍

トレハロースは化粧品分野においては肌の保湿に効果があることが認められています。多くの化粧品や入浴剤などに配合されています。



## 世界で初めて 「トレハロース」の 大量生産を実現

1994年、長年培ったノウハウ、微生物・酵素技術を使い、多機能糖質「トレハロース」をでん粉から量産することに成功しました。

## トレハロースって?

### 自然界に存在する “多機能”な糖質

トレハロースはきのこ類や酵母など、わたしたちが日ごろ口にしている食品にも含まれている糖質です。甘さは砂糖の半分以下で、食感を良くする、作りたてのおいしさを保つ、臭みを抑える、といった特性を持ち、多くの加工食品に欠かせない存在です。



## Interview

### 福知山から岡山に単身赴任中!



サステナビリティ経営部門  
経営デザイン部  
人財・組織開発課  
飯島 学さん(45)

## 福知山と岡山をつなぐ研究者は スプラトゥーンプレイヤー

大学でタンパク質・酵素の研究により博士号を取得後、食品会社で研究や商品開発を担当していました。が、酵素の研究開発ができて現在の勤め先へ転職。福知山で酵素製品の研究・開発生産技術者を10年担当し、今年から岡山本社の経営企画部門へ異動しました。

今の仕事は、全社員がいきいきと働ける環境を作ること。福知山と岡山の従業員をつなぐ架け橋になることを目指し、特に福知山で働く人たちがより幸せになるにはどうすればいいかを一人倍考えています。

ゲーム「スプラトゥーン」が好きで、夜間や休日に福知山の家族や、新しい職場の人たちとオンラインでプレイすることで岡山の知り

合いがかなり増えました(実力は社内最強!)

当社は約140年の歴史があり岡山ではよく知られた会社ですが、福知山では社名がナガセケムテックスからこの2年間で2回変わったこともあり、知らない方がほとんどだと思いますので、是非この機会に当社を知っていただきたいです。



海外のお客様へ英語で事業紹介



岡山第二工場  
製造四課  
小南 吉弘さん(53)

## 無意識に「トレハロース」をチェック?

福知山事業所では酵素製品の製造、品質管理、生産管理に携わり、2024年4月から岡山に異動し、糖質製品をつくるための酵素の製造業務を管轄しています。

以前から周囲の人に何をしている会社なの? 酵素って何? という質問をよくいただきます。地域の皆さまに私たちがつくる「酵素」について上手く伝えるのは難しいですが、たとえば豚豚にパイナップルを入れるとお肉が柔らかくなる、これが「酵素」の働きなのです。

福知山事業所では硬いスジ肉等を酵素の働きで柔らかくする商品等、様々な酵素を製造、販売しています。

一方で、ここ岡山の工場では、酵素を用いた糖質製品の製造をしています。「トレハロース」は主力製品の1つで、身近な食品に数多く使用されており、コンビニやスーパーで買い物をする際に原材料の表記を無意識にチェックし「トレハロース」の記載を見て喜んでいる同僚は多いはず(笑)。多くの食品に使用されていますので皆さまもぜひご確認ください。弊社を思い出していただければ幸いです。

