

日本食研

NIHON SHOKKEN

Corporate Profile



食卓を変える 食のパイオニア

挑戦・進化を続け食の新たな価値を創造

創業以来51年、日本食研はブレンド調味料メーカーとして常にお客様と向き合い、
ブレンド調味料の無限の可能性を追求し続けてきました。

そして、今ではブレンド調味料を軸に、
加工食品、資材などを幅広く取り扱う総合食品メーカーへと成長し、
より豊かな食シーンづくりに貢献すべく、
社員一丸となって取り組んでいます。
これからも世界中の人々に大きな喜びと
感動をお届けしていきけるよう、
食の新たな価値創造に挑戦していきます。



代表取締役社長
大沢 哲也



代表取締役会長
大沢 一彦

味の作曲家

ブレンド調味料を軸に
多様なニーズに総合力で応える

日本食研経営理念

仕事で成功することは
人類に最大の幸福をもたらす。

私たちの仕事の成果は、お客様、仕入先様、
地域の皆様の喜びや食への感謝へとつながり、
世界中の人々の幸せづくりに貢献できると考えています。



会社概要

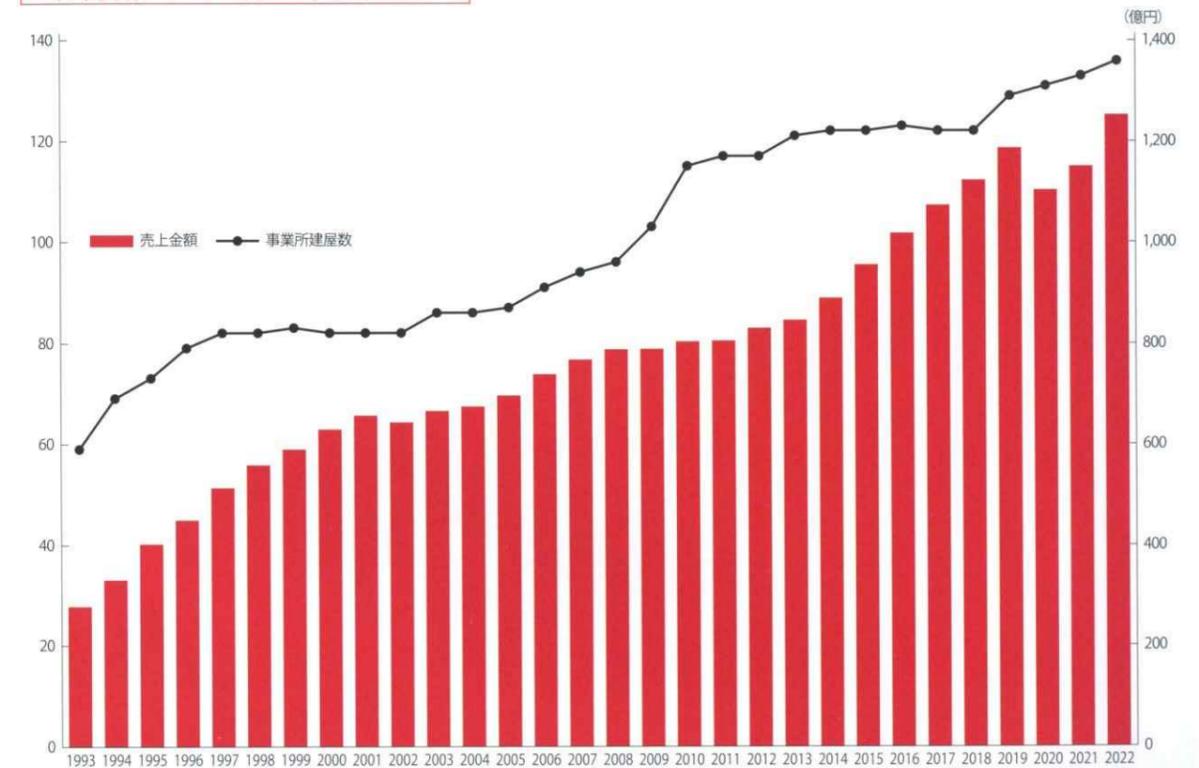
日本食研グループ15社

グループ合計
本社…愛媛県今治市富田新港一丁目3番地
千葉県印旛郡栄町矢口神明三丁目1番地
事業所数…367カ所(国内316カ所/海外10カ国51カ所)
工場…11カ所(国内6カ所/海外5カ所)
資本金…43億9,600万円
売上高…1,252億1,200万円(2022年9月期)
営業利益…60億4,300万円(2022年9月期)
経常利益…74億2,800万円(2022年9月期)
社員数…4,564名(男性:3,550名 女性:1,014名) 2022年10月1日現在
総資産…1,085億5,600万円(2022年9月期)
土地総面積…432,044㎡(130,693坪)
グループ15社 最高経営責任者CEO 大沢 一彦
グループ15社 最高執行責任者COO 大沢 哲也

日本食研ホールディングス株式会社

事業内容 ブレンド調味料(液体・粉体)及び加工調理食品の
販売研究開発、持株会社としてのグループ戦略立案
及び各種事業会社の統括管理
U R L <http://www.nihonshokken.co.jp/>
所在地 愛媛本社
〒799-1582 愛媛県今治市富田新港一丁目3番地
千葉本社
〒270-1501 千葉県印旛郡栄町矢口神明三丁目1番地
代表者 代表取締役会長 大沢 一彦
代表取締役社長 大沢 哲也
創 業 1971年10月1日
設 立 1973年2月13日
資 本 金 3億8,800万円

日本食研グループの売上と事業所建屋数



日本食研株式会社

本 社 〒799-1582 愛媛県今治市富田新港一丁目3番地
代表者 代表取締役会長 大沢 一彦
代表取締役社長 大沢 哲也
設 立 2009年10月1日
資 本 金 1億円
事業内容 ブレンド調味料(液体・粉体)、加工調理食品、
包装資材、機械設備の販売
事 業 所 261カ所 2022年10月1日現在 ※本社含む

日本食研製造株式会社

本 社 〒799-1582 愛媛県今治市富田新港一丁目3番地
代表者 代表取締役会長 大沢 一彦
代表取締役社長 石塚 慎一郎
設 立 2009年10月1日
資 本 金 1億円
事業内容 ブレンド調味料(液体・粉体)、レトルト食品、
ハム・ソーセージの製造及び販売
工 場 4カ所 2022年10月1日現在

グループ企業15社

国内法人10社

日本食研ホールディングス株式会社 ケーオー産業株式会社
日本食研株式会社 ケーオーホーム株式会社
日本食研製造株式会社 ケーオーアップ株式会社
株式会社ケーオー事務所 日本食研スマイルパートナーズ株式会社
日本食研不動産株式会社
日本食研アセット株式会社

海外法人5社

米国ニッポン食研株式会社
(アメリカ合衆国カリフォルニア州ウェストサクラメント市)
蘇州食研食品有限公司(中華人民共和国江蘇省蘇州市)
食研食品(中国)有限公司(中華人民共和国江蘇省南通市)
台湾食研食品股份有限公司(中華民國台湾省台北市)
タイ日本食研株式会社(タイ王国バンコク都)

国内ネットワーク

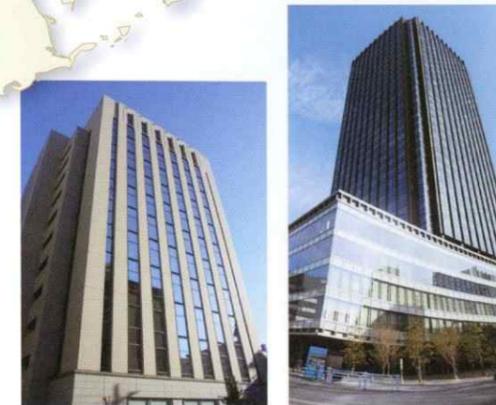
最精鋭の営業・製造

お客さまを支える一体型ネットワーク

全国20万軒のお客様のあらゆる課題を解決に導く
日本食研のきめ細かなネットワーク。
全社員が情報を共有し、高精度な提案を通して、
お客様満足度向上に努めています。



〈愛媛敷地全体〉
約79,000㎡
〈生産品目数(2022年度)〉
KO宮殿工場:約3,300品目
ハム研究工場:約30品目
〈生産量(2022年度)〉
KO宮殿工場:約38,000t
ハム研究工場:約800t



〈敷地面積〉
約52,500㎡
〈生産品目数(2022年度)〉
約260品目
〈生産量(2022年度)〉
約20,000t



〈千葉敷地全体〉
約102,000㎡
〈生産品目数(2022年度)〉
約3,400品目
〈生産量(2022年度)〉
約46,000t



宮殿食文化博物館
ベルヴェデーレ宮殿ゆかりのハブスブルク家・各王朝に関わる品を展示しています。



世界食文化博物館
世界初の「食」の博物館。世界中の食に関する情報を集め、発信しています。



日本食研歴史館
創業から現在に至るまでの日本食研の歴史や理念をわかりやすく紹介しています。



日本食研商品展示館
家庭用から業務用まで、陳列方法や売場提案などの実例を交えて紹介しています。



レストラン食文化
日本食研の社員レストランですがプレゼンルームにて商品のご紹介一般のお客様もお気軽にご利用およびご試食ができる環境を整えています。



プレゼン施設
プレゼンルームにて商品のご紹介一般のお客様もお気軽にご利用およびご試食ができる環境を整えています。



衛生・環境に配慮したブレンド調味料の製造ラインなど、最新鋭の設備を誇る工場内部を公開しています。



晩餐館ボトルライン



液体投入エリア



自動倉庫エリア



粉体投入混合エリア



シェーンブルン宮殿工場では液体ブレンド調味料と、鍋スープ、カレーなどのレトルト商品を生産しています。



ハム研究工場では、本場ドイツで修業した経験の後継者へと伝承し、高品質の商品を生産しています。



ハム研究工場

本場ドイツ人マイスター伝承の技術を守った製造工程をご覧いただけます。



世界ハム・ソーセージ博物館

商品の研究・開発から製造・包装まで、製造過程をトータルに見学できます。

良質・安心・安全を実感

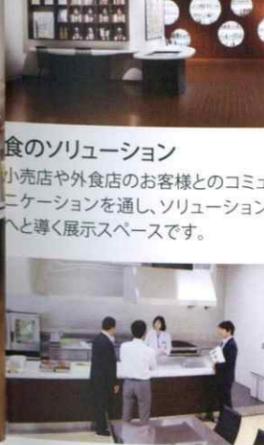
本社・工場 課題解決。日本食研のプレゼンで確かな手応えを

食のプロが皆様のお越しをお待ちしています。

愛媛、千葉両本社では、研究開発・品質管理・製造・マーケティングにおける専門スタッフが皆様のお越しをお待ちしております。皆様のニーズに寄り添い、課題を解決すべく、オール日本食研で取り組んでいきます。



食のソリューション&クリエイティブサロン「粉体工場見学施設」
日本食研の「ブレンド調味料」への取り組みを紹介する施設。「ブレンド調味料の開発・生産体制」を製造ライン、映像、展示物にて紹介しています。



プレゼン施設
プレゼンルームにテストキッチン併設し、調理実演ができる環境を整えています。



粉体工場

ブレンド調味料の生産工場内部を一般に公開。工程を映像やパネルなどでわかりやすく解説しています。



ペットボトルライン



粉体パウチ充填エリア



2kgハンディボトルライン



コンテナ混合エリア

世界の食文化の開拓者

海外ネットワーク ブレンド調味料の可能性を世界へ

1986年、台湾に初の海外拠点を開設。以来、「世界の食文化の開拓者」として、米国、欧州、中国大陸、東アジア・東南アジア、オーストラリアへ事業所を展開しています。

■日本食研ホールディングス株式会社



1 香港支店 2 ソウル支店 3 シンガポール支店 4 バンコク事務所 5 デュッセルドルフ支店 デュッセルドルフ営業所 6 ロンドン支店

■蘇州食研食品有限公司



9 本社・工場・蘇州営業所
中国大陸におけるブレンド調味料の研究・製造・販売体制を強化するため、2007年に設立しました。

■食研食品(中国)有限公司



10 本社・工場・南通営業所
中国大陸でのブレンド調味料の販路拡大と生産量増大に対応するため、現地で2番目となるブレンド調味料の研究開発・製造・販売を行う拠点として2018年12月に稼働しました。



11 北京支店・北京特販営業所 12 大連営業所 13 上海営業所 14 杭州営業所 15 天津営業所 16 深圳営業所



パリ支店



シドニー支店

■米国ニッポン食研株式会社



20 本社・工場・ウェストサクラメント営業所
北米でのブレンド調味料の研究・製造・販売拠点の中心として、2013年に稼働しました。



24 サンフランシスコ支店
サンフランシスコ第一営業所
サンフランシスコ第二営業所



26 ロサンゼルス支店
ロサンゼルス第一営業所
ロサンゼルス第二営業所



27 ヒューストン営業所



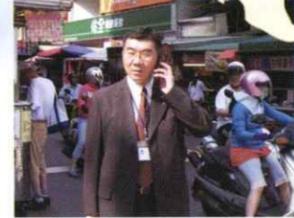
28 シカゴ営業所



29 ニューヨーク支店
ニューヨーク第一営業所
ニューヨーク第二営業所



30 オーランド営業所



■台湾食研食品股份有限公司



8 本社・工場・嘉義営業所
ブレンド調味料の研究開発・製造・販売を行う拠点として、2020年8月に稼働しました。



20 台北支店・台北第一営業所
台北第二営業所・台北特販営業所
1986年にグループ初の海外拠点として日本食研台北支店を開設。2008年に現地法人化されました。



31 台中営業所



32 高雄営業所



33 桃園営業所

商品ラインアップ すべてが日本食研オリジナル

こだわりの 9,600品目

多彩なバリエーションで実現する
もっと美味しく、もっと便利に…

小売店や外食店などで食のプロに利用していただく「業務用」と、
家庭の食卓を彩る「家庭用」を取り揃え、
多様なニーズにお応えする日本食研の商品。
ブレンド調味料から加工食品、資材まで、
その数は9,600品目に及び、
日本食研各部門の技術を集結して開発した
自信作をお届けしています。



業務用商品

液体ブレンド調味料

たれの出荷量日本一を支える豊富なラインアップで、小袋から20kg形態まで、使用シーンに合わせた味、機能、包装形態をご用意しています。



粉体ブレンド調味料

自社で企画・開発・製造を行っている日本食研の強みを生かし、おいしく、機能性に優れた商品をラインアップ。液体調味料との相性を考慮した商品をお届けします。



食材(常温・チルド・冷凍)

あらかじめ「加工」「調理」を施した「常温」「チルド」「冷凍」の3温度帯の加工食品を展開。安定した味、おいしさとともに、機能性や作業性に優れた商品をお届けします。



PB調味料

液体・粉体調味料、業務用食材まで、お客様オリジナル商品のご提案が可能です。営業員、専任の開発担当がお客様のご要望にきめ細かく対応します。



基礎調味料・資材

基礎調味料からフィルム、洗剤などの衛生資材まで、食品製造に不可欠なラインアップを取り揃え、幅広い業種でご使用いただけます。



家庭用商品

家庭用商品

グロッサリーや生鮮向けに、おいしさと利便性を兼ね備えた商品を取り揃え、家庭のさまざまな食シーンをサポートしています。



ブレンド調味料

1,300種類の原料を駆使し
多様なニーズに対応

日本食研では、液体・粉体調味料ともに多品種少量生産が可能。お客様のご要望に柔軟に対応できる体制を整えています。



1,300種類の豊富な原料



390名の体制で行う企画・研究開発



6,900品目の
ブレンド調味料



提案型営業を通して生まれるメニューの数々



ビジネスモデル 企画から販売まで責任をもって行う一貫体制



企画

調味料から食材まで幅広いラインアップに対応するためにさまざまな商品を企画しています。



研究

おいしさ・便利さを追求。食文化の開拓者として日々新たな技術を研究しています。



開発

独自の技術で配合・試作を繰り返し、オリジナル商品の開発を行います。



製造

多様なニーズへの対応と、安心・安全な商品を提供する生産体制を整えています。



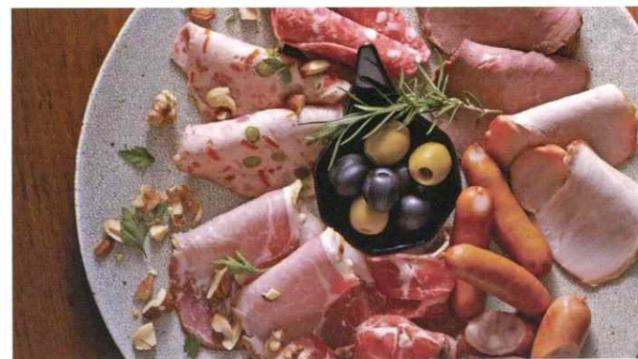
販売

商品は、日本食研営業員が責任を持ってお客様に直接ご説明・ご提案いたします。

食材(常温・チルド・冷凍)

幅広いラインアップと
徹底したおいしさを追求

ブレンド調味料のプロとして、おいしさ・簡便さを追求した高付加価値な食材の開発に取り組んでいます。





2,600名の底力

営業体制



問題の本質を見極め解決策を提案

お客様とともに考え、一緒に問題を解決していくのが日本食研ならではの直販スタイル。
2,600名の営業員が情報を共有し、さまざまな食に関する課題・悩み・要望を的確に捉え、
お客様にご満足・納得いただける商品開発やメニュー提案、売場づくりに取り組んでいます。



国内・海外をつなぐネットワーク

国内、海外計367拠点の販売ネットワークを最大限に活用し、日々刻々と変化する食シーンに関する情報を収集・管理しています。全国の営業員を通して、お客様の商品開発や販売戦略にお役に立てる情報提供に努めています。



展示会にて弊社商品の魅力をご体感ください

各拠点においても季節やテーマごとに実施する展示会に力を入れています。普段の訪問では一度にご覧いただけないラインアップや商品をご確認いただける場として、多くのお客様にご支持いただいております。



ご要望に合わせて、PB調味料をオーダーメイド

液体・粉体調味料ともに各400kgからお客様オリジナル商品を開発いたします。お客様のご要望を担当営業員が詳細に伺い、研究開発員と連携してお客様にとって最適な商品を開発、提供いたします。



海外工場とのマッチングで食材のPB化を実現

海外でのPB加工食品の開発にも取り組んでいます。味の決定に重要なブレンド調味料を現地生産できる強みを生かし、味付けから加工技術・商流までグループのノウハウを生かし、トータルでサポートいたします。



研究開発部員390名の “知”を結集

企画・研究・開発体制



価値ある商品の開発に挑む

国内外に390名の研究開発部員が在籍。

その英知を結集し、日々新商品の開発に取り組んでいます。

さまざまな視点からお客様のニーズを捉え、柔軟かつスピーディに対応、より価値ある商品づくりができる体制を整えています。



1,300種類に及ぶ豊富な原料

日本食研の開発の強みは、1,300種類に及ぶ原料です。お客様のご要望にきめ細かく対応するため、味・色・香り・形状が異なるさまざまな原料を幾重にも組み合わせ、多種多様なブレンド調味料の開発を実現しています。



新技術、新製品で業界をリード

業界初の水溶きから揚げ粉やオイルソースなど、常に先駆けて新技術、新製品の開発に取り組んできた日本食研。これからも私たちは高付加価値で利便性に優れた商品づくりに挑戦し続けます。



専任の研究開発部員がつくるPB調味料

お客様からのご要望は、担当営業員を通して研究開発部員に伝えられ、無償にてサンプルをご案内いたします。液体・粉体ブレンド調味料ともにお客様の使用シーンに合わせ小袋から20kg形態まで、柔軟に対応いたします。



51年間積み重ねたブレンドノウハウ

原料の質や量、ブレンドの仕方など、微妙な調整を繰り返しながら求める味や機能を生み出すのがブレンダー。日本食研では独自の「調味料ブレンダー資格制度」を設け、ブレンド力を等級化することで、目標を明確にし、技術力の向上に努めています。

食品関係免許・資格を持つスペシャリスト ※複数取得者含む

惣菜管理士	1,615名	食品衛生監視員	31名	食品微生物検査技士2級	2名
食品表示診断士(食品表示検定)	996名	食品安全検定	28名	フードインストラクター	2名
調味料ブレンダー資格	346名	フードスペシャリスト	24名	食品冷凍技士	2名
フードコーディネーター	316名	家庭料理技能検定	11名	製菓衛生師	1名
食品衛生責任者	71名	品質管理検定(QC検定)	7名	食品安全マネジメントシステム 審査員補(IRCA)	1名
食品衛生管理者	70名	ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能士	7名	きき酒師	1名
栄養士	62名	野菜ソムリエ	5名	理学博士	1名
管理栄養士	62名	ふぐ調理師	5名	工学博士	1名
食生活アドバイザー	57名	食品衛生管理士	5名		
調理師	50名	パンシェルジュ検定	5名		

※2022年12月時点



年間 6,900品目の ブレンド調味料を製造

生産・品質保証体制



おいしさと品質を追求した 生産体制を確立

日本食研は焼肉のたれ、ドレッシング、つゆなどの「たれ」類を
年間約72,190kl出荷しています。

たれの出荷量・出荷金額

No.1

※株式会社日刊経済通信社
「酒類食品統計月報2022年6月号」より



多品種少量生産で多様なニーズに対応

多品種少量生産を実現するための合理的な製造ラインの設計、人員配置を行い、常に改善・改良に取り組みながら効率化を図っています。また、研究・生産・品質管理部門と連携し、多様化するお客様のニーズに柔軟に対応できる生産体制を確立しています。



高品質を実現する安全確実な工程

生産工程での間違い防止とトレーサビリティの機能を持つ「工程管理システム(N-Spec)」を導入。各工程において使用する原料の種類や使用量、賞味期限などをレシピと照合し記録することで、問題発生を未然に防ぎ、高品質な商品づくりを実現しています。



「食品表示作成講習会」の開催

食品を取り巻く環境が日々変化中、消費者の表示に対する要望も年々高まり、多様化しています。品質規格部では「表示作成講習会」を開催し、お客様の知識向上を図るとともに、迅速かつ正確な情報提供ができるようにサポートしています。



正確な商品規格情報を迅速に提供

常に最新法規にそった表示作成や法令遵守の商品開発が求められる食品業界。日本食研では、法令を遵守した商品開発、迅速・正確な商品情報を提供する独自の「品質保証システム(N-QAS)」を構築し、安心・安全をお客様にお届けしています。

国際基準を満たす品質保証体制を構築

日本食研グループ 食品安全方針

- 理念
私たちは、人類に最大の幸せをもたらすため、食品の安全が最優先であることを忘れることなく、お客様に提供する全ての品質に対して、責任を持った行動をしています。
- 方針

<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品安全の信頼確保 「食品安全」を目的として、食品安全マネジメントシステムを正しく運用し、お客様に対して食品安全の信頼を確保します。 2. 顧客志向 お客様からの声を真摯に受け止め、改善するとともに、適切な情報を積極的に提供します。 	<ol style="list-style-type: none"> 3. 科学的根拠に基づく現場・現物・現実に向けた活動 科学的根拠に基づくHACCPプランによって、食品安全の確保のための活動を現場・現物・現実にて実行します。 4. 継続的改善 目標を定め、全社員が与えられた使命を誠実に果たし、現状に満足せず、熟意を持って改善に努めます。
--	---

食品の安全性を追求

国内4工場は2012年4月にFSSC 22000の認証を取得しました。FSSC 22000の活用によって、「食品安全」を最優先としたマネジメントシステムを構築し、永続的に安全な商品を提供し続ける仕組みを目指します。

※ FSSC22000は、世界の大手小売業が中心となって設立された「GFSI」が認める食品安全の認証システムの1つです。

「低炭素社会の実現」と「資源循環型社会の実現」をテーマに、
継続的に環境負荷の低減に取り組む日本食研。
かけがえのない自然と豊かな社会を次世代へとつなげていくために、
これからも地域社会とのコミュニケーションを大切にしながら、活動の輪を広げていきます。



太陽光発電システム



自然と共生する企業であるために
日本食研はこれからも
ふるさとの海を守っていきます。

社員による浄化槽の定期点検



CO₂排出量削減のためにコンパクトカーを利用

消費エネルギー削減に向けての省エネルギー会議

自然の恵みと 豊かな社会を次世代へ



西日本唯一の実業団
日本食研実業団トライアスロン部



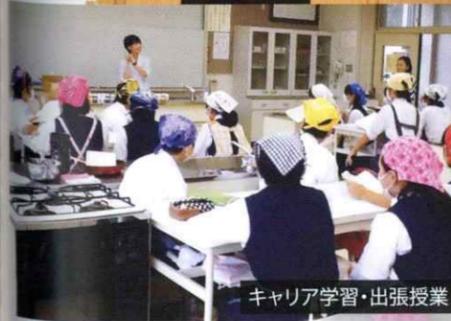
平成7年NHKのど自慢
グランプリチャンピオン



地元自治体への寄付活動・災害支援活動



地域のスポーツ事業への協賛



キャリア学習・出張授業



社会科見学を受け入れ



地域文化行事への参加

<環境理念>

日本食研グループの私たちは、
人類に最大の幸福をもたらすため
地球環境と調和した行動を
していきます。

その他の環境保全活動

- 消費エネルギーの見える化
- クールビズ・ウォームビズの導入
- LED照明や高効率照明の利用
- 従業員への省エネルギー講習の実施
- 製品資材の軽量化による省資源化
- 排水処理設備のバイオガス発電
- 廃食用油のリサイクル化

その他の社会貢献活動

- 産業観光への取り組み
- 救急車の寄贈
- 地元B級グルメの普及活動
- 小・中学生海外派遣事業の支援
- フードバンクへの食品提供

さらなる飛躍を目指して日本食研は歩み続けます

お客様とともに
成長し続ける。
日本食研の原点は
ここにあり。



畜産加工研究所創業当時のアパート

1971年10月1日、香川県高松市にある小さなアパートの一室からスタートした日本食研は、営業員がお客様のもとへ直接出向き、商品開発・製造工程の問題を解決していくことで、お客様とともに成長してきました。その精神は今日に至るまで脈々と受け継がれ、自らつくり、自ら販売する独自のビジネスモデルを築き上げてきました。現在、日本食研グループの事業所・工場は、国内外に367拠点、その充実したネットワークとソリューション営業、高付加価値商品で、お客様の信頼と期待にお応えいたします。

1971 昭和46年	10月	ミートミックス等ハムソーセージに必要な調味料及び器械器具を発売 高松市に畜産加工研究所を創業	
1972 昭和47年	5月	「ハンバーグミックス」発売	
	6月	大阪分室開設	
	11月	本社工場新設、今治市へ移転	
1973 昭和48年	2月	株式会社畜産加工研究所設立	
	10月	東京駐在所開設	
	11月	「大ちゃんの焼肉のたれ」発売	
1975 昭和50年	2月	日本食研株式会社に社名変更	
1976 昭和51年	2月	「から揚げの素」発売	
	5月	社内報「食研」創刊	
1978 昭和53年	11月	日本食研経営理念制定	
1979 昭和54年	3月	今治本社事務所新設	
1981 昭和56年	4月	今治工場を新設 「日本食研だより」創刊	
1982 昭和57年	10月	洋風総菜店「デリカワールド」開店 PR誌「日本食研だより」創刊	
1984 昭和59年	4月	常温食材の第一号として「味山菜」を発売	
	9月	愛媛新本社屋及び研究所・工場完成、移転	
1986 昭和61年	2月	初の海外拠点、台北支店開設	
	5月	ドイツ、ヴィットマン社と業務提携調印式 挙行	
1988 昭和63年	1月	愛媛新工場完成(二期)	
	3月	ケーオー産業(株)設立	
1989 平成元年	7月	「晩餐館焼肉のたれ」発売 TVCM放映開始	
1991 平成3年	10月	株式会社ケーオーホテル開業	
1992 平成4年	4月	千葉本社工場完成	
1994 平成6年	6月	食材カタログ「テンダ」創刊号発行	
1995 平成7年	4月	全都道府県に営業所配置完了	
	9月	千葉新工場完成(二期)	
1996 平成8年	10月	創業25周年	

1998 平成10年	10月	食品研究工場・ハム研究工場完成	
2001 平成13年	9月	「焼肉のたれ彩」が業務用加工食品ヒット賞を受賞	
	10月	愛媛新本社完成	
2002 平成14年	1月	「世界食文化博物館」「日本食研歴史館・商品展示館」オープン	
2004 平成16年	9月	「から揚げの素No.1」が業務用加工食品ヒット賞を受賞	
2005 平成17年	10月	愛媛工場が厚生労働大臣より食品衛生優良施設として厚生労働大臣賞を受賞	
2006 平成18年	6月	「空と大地のドレッシング」発売	
	9月	初の海外現地法人Nippon Shokken U.S.A. Inc. (米国ニッポン食研株式会社)設立	
	10月	創業35周年 KO宮殿工場完成 「宮殿食文化博物館」オープン	
	11月	「焼肉のたれ宮殿」発売	
2007 平成19年	1月	蘇州食研食品有限公司設立	
	6月	日本食研独自の認定制度「調味料ブレNDER資格制度」創設	
2008 平成20年	4月	台湾食研食品股份有限公司設立	
2009 平成21年	10月	日本食研ホールディングス株式会社を親会社とする持株会社体制へ移行	
2010 平成22年	10月	日本食研スマイルパートナーズ株式会社設立	
2011 平成23年	4月	次世代育成マーク「くるみん」取得	
	5月	蘇州食研食品有限公司本社工場においてISO22000を認証取得	
	10月	創業40周年記念を迎え、神戸にて記念式典を開催	
2012 平成24年	2月	平成23年度省エネ大賞「省エネルギーセンター会長賞」受賞	
	4月	日本食研ホールディングス株式会社、日本食研製造株式会社が「FSSC22000:2010」を認証取得	
	7月	「玉子たっぷりバター」が業務用加工食品ヒット賞を受賞	
2013 平成25年	1月	千葉粉体工場完成(三期)	
	2月	食研ブランドの第1弾商品「食研つゆ」発売	
	5月	米国ニッポン食研新本社工場完成	
	7月	「オイルソースシリーズ」が業務用加工食品ヒット賞を受賞	

2015 平成27年	3月	「食研カレー」発売	
2016 平成28年	6月	食研食品(中国)有限公司設立	
	10月	創業45周年	
2017 平成29年	4月	食材として初の食研ブランド「食研とんかつ冷凍」発売	
2018 平成30年	10月	食研食品(中国)有限公司本社工場完成	
	12月	日本食研四国物流センター完成	
2019 令和元年	12月	シェーンブルン宮殿工場完成	
2020 令和2年	12月	蘇州食研食品有限公司が「FSSC22000」を認証取得	
2021 令和3年	1月	食研食品(中国)有限公司が「FSSC22000」を認証取得	
	4月	日本食研グループ創業者大沢一彦生誕の家完成	
	5月	基礎調味料として初の食研ブランド「食研だしパック500g」発売	
	10月	創業50周年社志制定	
2022 令和4年	10月	ニッポンタイ日本食研株式会社設立	

常に新しい
食の可能性に挑戦。
日本食研の進化は続く。

時代とともに食生活は変化し、お客様のニーズも多様化していきなかく、日本食研は常に自らの可能性を探り、食の新たな価値の創造に挑戦してきました。これからもお客様とともに進化し続け、世界へもっと美味しく、もっと便利な「食」を発信していきます。

