

Vol.4 小川香料の挑戦



「香りと味」をテーマに積極的なビジネスを展開！

《エキスビジネスへの取り組み》

小川香料がこれからのビジネステーマと捉えているのは「香りと味」。これまで培ってきた「香り」づくりの技術を応用して、「味」についても追求を深め、天然抽出エキスのビジネス展開を進めています。



より安全で、安心できる原料を使用した食品が求められる中で、顧客の天然志向へのニーズに応えるべく、小川香料は天然素材から目的の香味を得る為の研究を積み重ねてきました。緑茶やウーロン茶、紅茶などのお茶の香味を生かしたエキスやいれたてのコーヒーの風味が楽しめるエキス、種々の野菜のフレッシュ感や旨みが効いたエキスといった天然抽出エキスはそのような背景の中から生まれた製品です。これらのエキスによって小川香料は豊かな食生活への貢献を進めていくのです。

《積極的なインフラ整備》

小川香料は 2004 年 6 月、茨城県阿見町につくば事業所を新設しました。

この最新設備を備えた新拠点では、製造実行システム(MES)、分散制御システム(DCS)、マテリアルハンドリングを、統合基幹業務システム(ERP)と連携させることによって、原料の調達から生産、物流、販売までのプロセスを統合管理し、生産現場でのトレーサビリティの完全性や迅速性を追求しています。これらのシステムによって、使用原料の厳格な審査体制、処方設計から生産移管までの承認体系の整備、製造現場での確実なつくりこみと検査体制の充実化といった、安全・安心への取り組みやコンプライアンスに則った作業が確立し、品質保証体制はますます強化されています。



またインドネシアに続く海外第2の生産拠点として 2004 年 9 月に開設した小川香料(上海)有限公司は、成長著しい中国市場において日本・台湾はもとより、現地顧客向けに開発・製造から販売までの一貫体制を構築し、業務の多角化を図ることをねらいとしています。

新たなビジネス展開と積極投資により

小川香料では若手社員の活躍フィールドがますます広がっています。

小川香料は皆さんのチャレンジをお待ちしています！


 いままでご愛読いただきありがとうございました

今まで送付させていただきましたメールマガジン(Vol.1~4)は、今後下記へ掲載致しますのでどうぞご覧下さい。

➡ Vol.1~4 メールマガジンはこちら
[Vol.1](#) [Vol.2](#) [Vol.3](#) [Vol.4](#)

➡ Vol.3 クイズ回答
：ペリー提督



 小川香料人事部では会社紹介メールに対する感想をお待ちしています。当メールへの返信にてお寄せ下さい。

小川香料こぼれ話

実はあなたもよく知っている・・・小川香料が創り出したあの食品



日常的に食卓に並ぶ「カニかまぼこ」。皆さんも一度は食べた事があると思いますが、実は小川香料がその誕生の立役者なのです。

昭和 40 年代前半、カニそっくりの外観をした新しい食べ物が開発されました。しかし売上は今一つ。形はカニそっくりでも、風味が物足りなかったからでした。そこで登場したのが、小川香料の「カニフレーバー」です。

昭和 49 年、新潟のあるメーカーが、従来のカニかまぼこに香料を添加し、画期的な“カニ風味かまぼこ”を作り上げました。このときに使用されたのが当社の「カニフレーバー」なのです。外観から風味まで本物そっくりの“カニ風味かまぼこ”は、日本中で爆発的な人気を呼び、売上にも大いに貢献してくれました。水産物の香気の研究・開発に優れていた小川香料だからこそできた製品です。

その後もカニ風味かまぼこの人気は衰えず、今やカニ風味かまぼこは日本国内だけでなく、世界中で消費されています。一般的には決して知名度が高いとはいえない香料会社ですが、その中でも小川香料は実はこんな風に現代の豊かな食生活に貢献しているのです。