



THE FUTURE OF
COLLAGEN BEGINS.

THE FUTURE OF COLLAGEN BEGINS.

コラーゲンの“無限の可能性”を追求する。

創業から100年、変わることなくコラーゲンにこだわり、研究開発を続けてきた新田ゼラチン。
無限に広がるコラーゲンの機能を見出し、製品というカタチにしてみました。

全ての人の「元気で若々しくありたい」という願いを叶えるため、
コラーゲンに秘められた可能性を追求する。

人々に本当に求められるものを、最適な製品やソリューション提案を通じてお届けする。
グローバルな目線を持ち、人々の「もっと」を叶えてまいります。

新たな100年の幕開け。
新田ゼラチンとコラーゲンの無限の未来が、いま始まる。



CONTENTS

- 3 — 理念・ビジョン
- 5 — トップメッセージ
- 7 — フードソリューション
- 9 — ヘルスサポート
- 11 — バイオメディカル
- 13 — コラーゲンの可能性
- 15 — グローバル展開
- 17 — 新田ゼラチンストーリー

PHILOSOPHY & VISION

PHILOSOPHY

愛と信(まこと)を基盤とし、最高の技術と最大の活力により、社業を発展させ、もって社会に貢献し、希望ある人生をぎざこう。

VISION

「いつまでも元気で若々しくありたい」

そんな世界中の人々の願いをコラーゲンの飽くなき追求により叶えます。

1. お客様の「もっと」を叶える製品・サービスを提供します。
2. 研究開発と生産革新に努め、コラーゲンの活躍の場を広げます。
3. 挑戦を良しとする組織風土を築き、新たな市場を開拓・創造します。

ACTION AGENDA

当社は、お客様や社会のニーズに的確に応えるため、企業理念から生まれた具体的な行動規範である「6つの行動指針」に基づき行動します。

1. 私たちは、お客様に感動を与える製品・サービスを提供します。
2. 私たちは、倫理観や社会常識に従い、法を遵守し、誠実に行動します。
3. 私たちは、株主、社会とのコミュニケーションを大切に、情報を適切に開示します。
4. 私たちは、人と環境への思いやりをもってグローバルに行動します。
5. 私たちは、働きがいのあるオープンな職場をつくります。
6. 私たちは、情熱とスピード感をもって粘り強く目標にチャレンジします。





TOP MESSAGE

コラーゲンにこだわり続ける。 新田ゼラチン、新たな100年の夜明け。

無限の可能性を持つ、コラーゲン。その未知の機能を明らかにし、製品やソリューションという形で皆様にお届けしてゆくことが、私たち新田ゼラチンの使命です。

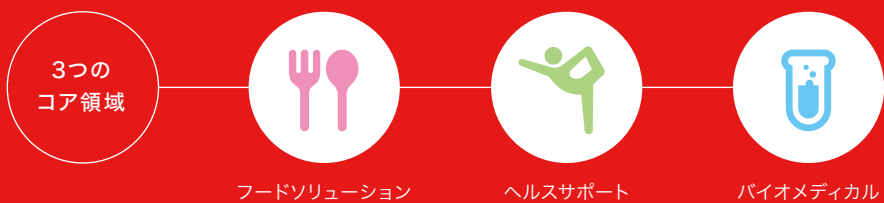
当社グループ一丸となって歩んできた、これまでの100年。変わりゆく社会のニーズに対応し、素材の用途や原料を開拓してきました。今後もさらに大きくなるであろう社会の変化に柔軟に対応しながら、常に“挑戦”し続ける新田ゼラチンでありたい。それが次の100年を歩み始めた私たちの揺るぎない想いです。

この想いを基礎とし、素材の用途を開拓していくことはもちろん、“新たなお客さまのニーズに応える企業”へと進化を遂げてまいります。「フードソリューション」「ヘルスサポート」「バイオメディカル」のコア領域において、顕在ニーズのみならず潜在ニーズにまでアプローチし、お客さまに多くの喜びをお届けできると確信しています。

また、これまで日本で培ったノウハウをベースに、北米、アジアにおいて、現地ニーズに細かく対応したソリューション提案を行ってまいります。皆様のご支援により、日本ではナンバーワンのシェアを有する新田ゼラチン。グローバルな舞台においても、“世界のコラーゲンへのこだわりを持つ企業となること”を目標として掲げ、世界中で喜びをつくる製品を追求してまいります。

これからも1歩先へと歩みを止めない、新田ゼラチンにご期待ください。

新田ゼラチン株式会社
代表取締役社長 尾形 浩一





FOOD SOLUTION

フードソリューション



「もっと美味しく、簡単に」を叶える。

人々の生活に欠かせない「食」を支え、独自の製品はもちろん、その用途や配合製剤技術を開発し、お客様の課題解決に繋がる提案を行うフードソリューション。

女性の社会進出や高齢化などにより、調理の時短・簡便化が求められる現代。コンビニエンスストアなどで手に入る一般家庭向けの調理済みの総菜や冷凍食品にゼラチン、食品材料やコラーゲンペプチドの特性を応用。「もっと美味しく、簡単に」を実現しています。

🔍 NITTA'S NEW DISCOVERY 研究の紹介

拡大を続けるホテル、レストランなどの外食産業向けの業務用商品やメニュー開発にも注力。さらに、ふわふわ感やもちもち感などの新たな食感を創造し、人々の食を豊かに彩る研究開発を行っています。また、日本で開発した技術やノウハウを、海外の現地ニーズに合わせて展開するための開発も担っています。



PRODUCTS



食用ゼラチン

グミキャンディーに代表される菓子類やコンビニ総菜のスープゼラチンなど、さまざまな加工食品の材料に。



食品材料

スライスハムや冷凍から揚げの美味しさを向上。各種デザート作りにかかせないゲル化剤・安定剤もラインナップ。



業務用製品

ホテルやレストランをはじめ介護・病院食にもお使いいただける、少量包装の製品シリーズ。



コラーゲンペプチド

シリアルバーや酸性乳飲料などに機能性を付与する製品シリーズ。



HEALTH SUPPORT

ヘルスサポート



Wellnex®

Wellnexは当社機能性コラーゲンペプチドのグローバルブランドです。

「元気で若々しくありたい」という想いの実現に向け、さらなる機能性を追求。

コラーゲンペプチドのさまざまな機能性を明らかにし、人々の健康維持に貢献しています。

急速に進む高齢者人口の増加に伴い、日本のみならず世界各地で健康の維持、増進への取り組みに関心が集まり、機能性食品市場は拡大しています。新田ゼラチンはコラーゲンペプチドに生体調整機能があり、細胞を活性化することを見出しました。

また、元気で若々しく活動するための新たな機能性研究や、機能性表示食品への展開も行っています。

🔍 NITTA'S NEW DISCOVERY 研究の紹介

最新鋭機器を用いた分析や、大学・研究機関と共同臨床研究、モニター試験などを続けています。超高齢化社会を迎えた現代、血管の若返りや糖尿病の改善など、コラーゲンペプチドが持つ“アンチエイジング”機能に対する有用性に注目が集まっています。さらに、アスリートなどの膝関節や筋肉の健康維持への有効性など、より高い効果をもつ高機能コラーゲンペプチドの開発に取り組んでいます。



PRODUCTS



スポーツ・ロコモ向け コラーゲンペプチド

関節や筋肉に対する機能を持つコラーゲンペプチドを製品化。特許製品もラインナップ。



創傷治癒・栄養向け コラーゲンペプチド

傷の予防だけでなく、傷の治りを早めることが認められた製品を開発。



美容サプリメント向け コラーゲンペプチド

長年の研究により、美肌効果に優れた製品を多数ラインナップ。



カプセル・医療用ゼラチン

高い安全性を持つゼラチン。ハード・ソフトカプセルをはじめ医療製品にも展開。



BIOMEDICAL

バイオメディカル



独自の研究と新たな視点で、 未来の医療に貢献する。

革新的な医療技術の実現が進む現代、生体内に用いても安全なコラーゲン・ゼラチンを使用した製品を展開しています。人工骨や人工皮膚などの生体材料としてコラーゲンやゼラチンの特性を応用することはもちろん、現在ではiPS細胞を用いた網膜細胞の移植手術などにも欠かせない存在となっています。再生医療分野において、細胞作りから治療まで当社製品が活躍し、未来の医療に貢献しています。

🔍 NITTA'S NEW DISCOVERY 研究の紹介

体内に入れても発熱反応などが起こらない安全性を高めた生体組織工学用ゼラチン・コラーゲン「beMatrix」シリーズ。現在では、外部研究機関と共同で、移植用ヒト細胞の生存率向上に関する研究や、ヒト細胞を安定して輸送するための研究にも取り組んでいます。



PRODUCTS



生体組織工学用ゼラチン・コラーゲン

医療用素材として使用可能、高い安全性と安定した品質を併せ持った生体組織工学用「beMatrix」。



ドラッグデリバリー用ハイドロゲル

生理活性物質が徐放できる、生体吸収性ゼラチンハイドロゲル「MedGel II」。



細胞培養用コラーゲン

発売開始から30年経った今も多くの研究者に愛用される、細胞培養用コラーゲン「Cellmatrix」。高い透明度が特徴で、細胞観察に適しています。



カスタム・受託

共同研究やカスタム品についてのご要望にもお応えします。

SPECIAL FEATURE

コラーゲンの可能性

「コラーゲン」「ゼラチン」「コラーゲンペプチド」は、同じ原料から生まれたものです。分子の形状や大きさの違いによって、利用される分野が異なってきます。新田ゼラチンではそれぞれの特長を最大限に活かすものづくりを行っています。

ヒトのカラダとコラーゲンの関係

コラーゲンは、ヒトのカラダを構成する重要なたんぱく質です。肌や骨・軟骨、血管などに多く存在し、カラダの組織や細胞を支え・つなげる役割を担っています。カラダの中のコラーゲンが減少・劣化すると、老化や細胞の活性化の阻害につながると言われています。



保湿、生体吸収性

COLLAGEN

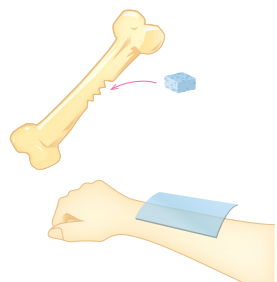
コラーゲン



3本のたんぱく質のヒモがらせん状に重なった形状。コラーゲンは、すぐれた保水性・保湿性を持っています。また、コラーゲンを含む材料を移植することで、効率よく骨や皮膚を再生することが出来ます。



保湿する化粧品



生体に吸収される人工骨・人工皮膚

加熱・精製

8つの特性

GELATIN

ゼラチン



コラーゲンを形成する3本のヒモが熱などでほどけた形状。温めると溶けて、冷やすと固まる性質を持っています。



固める・溶ける コンビニ総菜



水分を保つ 小籠包



泡を保つ マシュマロ



コクを出す ラーメン



ツヤを出す 糖衣錠



固める ギュミ



食感を変える デザート



膜をつくる カプセル

酵素分解

肌・骨・関節を健康に保つ

COLLAGEN PEPTIDE

コラーゲンペプチド



ゼラチンを形成するヒモを細かく切った形状。カラダの調子を整える生体機能を持っています。



体の調子を整える(肌・骨・関節) 健康食品・サプリメント

PICK UP カラダの形成に欠かせない「コラーゲンペプチド」のチカラ

男性に



髭剃り後の肌あれが気になる時に

髪にコシが欲しい時に

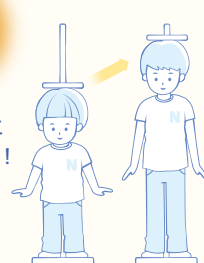


女性に



美しく健康に

成長期に



骨の形成に欠かせない!

カラダの衰えを感じる時に



関節軟骨をサポート

血圧や血糖値をサポート



スポーツをする人に



たんぱく質は乳の約6倍!
※チーズ由来とホエイとの比較

ペットに



毛並みをツヤツヤに

すべての人に必要な成分です。老若男女問わず、すべての人の健康に欠かせないコラーゲンペプチド。ダメージのある時だけでなく、日頃からコツコツ取り入れていくことが大切です。

※体感には個人差があり、すべての人に効果があるわけではありません

GLOBAL

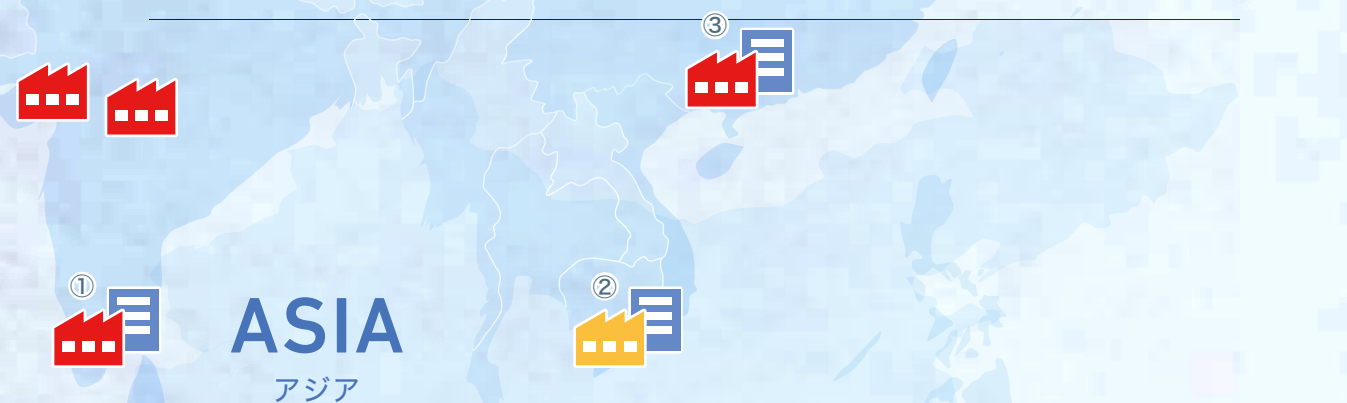
それぞれの市場にあわせた事業を展開
グローバルに広がる新田ゼラチン

🔍 世界におけるゼラチンの「今」

- アジア各国の経済成長とともに、ゼラチンの需要は年々上昇中。
- 日本はコラーゲンペプチドの研究先進国。新田ゼラチンでも骨・関節・皮膚への効果に関する基礎研究を実施。
- 新田ゼラチンではコラーゲンに関するシンポジウムを開催。世界への情報発信および認知拡大に貢献。

CHINA

中国



ASIA

アジア

NORTH AMERICA

北米



① Nitta Gelatin India Ltd.



② Nitta Gelatin Vietnam Co., Ltd.



③ 広東百維生物科技有限公司



④ 上海新田明膠有限公司



⑤ 新田ゼラチン株式会社



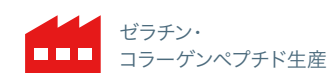
⑥ Nitta Gelatin Canada, Inc.



⑦ Nitta Gelatin NA Inc.



⑧ Nitta Gelatin USA, Inc.



ゼラチン・
コラーゲンペプチド生産



食品素材生産



販売

HISTORY

進化し続ける 新田ゼラチンストーリー

沿革	用途の変遷	当社の生産・販売品	世の中での出来事
<p>1918 創業：新田帯革製造所内で近代的な設備で工業用ゼラチン(にかわ)を生産開始</p>	 <p>マッチ、家具、楽器用</p>	<p>1918 マッチ用にかわ(国光印 洋膠)発売</p>	<p>1918 第一次世界大戦終結</p>
<p>1935 ゼラチン専用工場(現大阪工場)建設</p>	 <p>ゼラチン専用工場</p>	<p>1931 食用薄板ゼラチン(国光印)発売</p>	<p>1923 関東大震災</p>
<p>1945 新田膠質工業として分社独立</p>	 <p>写真用フィルム、印画紙</p>	<p>1935 日本初の写真用ゼラチン製造開始</p>	<p>1926 昭和天皇が即位</p>
<p>1960 新田ゼラチンへ社名変更</p>	 <p>カプセル</p>	<p>1936 医薬用ハードカプセル製造販売開始</p>	<p>1935 コダック社が写真用カラーフィルムを発売</p>
<p>1966 社是制定</p>	 <p>ゼリーの素</p>	<p>1941 牛骨ゼラチン生産開始</p>	<p>1939-1945 第二次世界大戦</p>
<p>1968 彦根ゼラチン設立</p>	 <p>ガミ、ソフトキャンディー</p>	<p>1962 機械事業を開始</p>	<p>1958 東京タワー完成</p>
<p>1975 Kerala Chemicals and Proteins (現Nitta Gelatin India)を設立</p>	 <p>コンビニ総菜</p>	<p>1970 接着剤事業開始</p>	<p>1964 東京オリンピック開催 / 東海道新幹線開通</p>
<p>1977 シンボルマーク制定</p>	 <p>嚥下食、介護食向け</p>	<p>1974 食品素材事業開始</p>	<p>1968 東名高速道路開通</p>
<p>1979 Nitta Corporation of America(現Nitta Galatin NA)を設立</p>	 <p>再生医療用</p>	<p>1980 ゼリー用ゲル化剤(クールアガー)発売</p>	<p>1970 大阪・万国博覧会開催</p>
<p>1981 研究所設立 細胞培養用コラーゲンの研究開始</p>	 <p>100周年ロゴ</p>	<p>1983 細胞培養用コラーゲン(セルマトリックス)の発売</p>	<p>1972 日中国交正常化</p>
<p>1982 ニッタフィンドレイ(現ボスティック・ニッタ)を設立 / 奈良工場竣工(機械事業部移転)</p>		<p>1985 顆粒ゼラチン(ゼラチン21)発売</p>	<p>1974 セブンイレブン1号店オープン</p>
<p>1988 日本薬局方ゼラチン(製造専用)製造許可取得</p>		<p>1992 コラーゲンペプチド事業開始 / 液体発酵コラーゲンペプチド(LCP)発売</p>	<p>1978 成田国際空港開港</p>
<p>1990 Cangel(現Nitta Gelatin Canada)を設立</p>		<p>1995 抗がん剤感受性試験キット「プライマスター」発売</p>	<p>1979 第2次オイルショック</p>
<p>1996 Nitta Casings、Nitta Casings(Canada)を設立</p>		<p>2000 豚皮由来コラーゲンペプチド(SCP)発売</p>	<p>1982 テレホンカード登場</p>
<p>1998 Bamni Proteins(インド)を設立</p>		<p>2001 一般消費者向けコラーゲンペプチド(コラゲネイド)発売</p>	<p>1986 写ルンです発売</p>
<p>1999 Nitta Gelatin Indiaでゼラチン製造工場竣工</p>		<p>2002 機械事業より撤退 / 人工骨用コラーゲン発売</p>	<p>1989 「平成」に改元、消費税3%スタート</p>
<p>2004 Nitta Gelatin USA設立 / アルマコーポレーション(新田ゼラチンフーズ)を設立 / ニッタバイオラボを設立</p>		<p>2003 魚由来コラーゲンペプチド(イクオス)発売 / 海洋性コラーゲン(マリンジェン)発売</p>	<p>1990 デジタルカメラ発売</p>
<p>2009 Reva Proteins(インド)を設立</p>		<p>2004 EGクールアガー発売</p>	<p>1991 バブル経済崩壊 / ベルリンの壁崩壊</p>
<p>2010 医療用ゼラチン製造施設(ピーワークス)完成 / 広東百維生物科技(中国)を設立</p>		<p>2005 介護食ゼリーの素(ジェラーレ)発売</p>	<p>1995 Windows 95発売 / 阪神淡路大震災</p>
<p>2011 東証二部に上場 / 上海新田(中国)を設立</p>		<p>2007 たんぱく補助食品(コラーゲンプロ)発売</p>	<p>1997 消費税が3%から5%へ / 山一証券が破綻</p>
<p>2012 東証一部(2023年10月 現スタンダード市場へ移行)</p>		<p>2009 抗がん剤感受性試験 事業譲渡</p>	<p>1999 カメラ付き携帯が発売</p>
<p>2013 Nitta Gelatin Vietnamを設立</p>		<p>2010 再生医療用ゼラチン・コラーゲン(ビーマトリックス)発売</p>	<p>2001 日本でBSE発生 / アメリカ同時多発テロ</p>
<p>2014 Nitta Gelatin USAにコラーゲンペプチド工場竣工</p>		<p>2011 機能性コラーゲンペプチド「コラベJB、PU」発売</p>	<p>2003 アメリカ、カナダでBSE発生</p>
<p>2016 Vyse Gelatinを設立</p>		<p>2013 機能性コラーゲンペプチドのグローバルブランドWellnexを展開</p>	<p>2008 リーマン・ブラザーズが破綻 / iPhone日本初上陸</p>
<p>2018 創業100年 / 接着剤事業をボスティック・ニッタへ分割承継</p>		<p>2015 ヒト細胞培養用コラーゲン(ビーマトリックスコラーゲン AT)発売</p>	<p>2009 自民党から民主党へ政権交代</p>
<p>2019 新田ゼラチンフーズを吸収合併 / ケーシング事業から撤退</p>		<p>2018 生体吸収性ゼラチンハイドロゲル(MedGel II)発売</p>	<p>2011 東日本大震災</p>

本店 〒556-0022 大阪市浪速区桜川4丁目4番26号

創業 1918年（大正7年）1月

設立 1945年（昭和20年）2月

資本金 3,144,929,440円

売上高 連結：391億円（2023年3月期）

従業員数 連結：1,023名（2023年3月末現在）

- 事業内容
- 食用、医薬用、写真用ゼラチンの製造・販売
 - コラーゲンペプチドの製造・販売
 - 化粧品用、細胞培養用、生体組織工学用コラーゲンの製造・販売
 - ゲル化剤、安定剤等の食品材料の製造・販売

事業所 国内3カ所



本社・大阪工場



東京支店



大阪支店

関連企業

Nitta Gelatin NA Inc.（米国）
Nitta Gelatin Canada, Inc.（カナダ）
Nitta Gelatin USA, Inc.（米国）
Vyse Gelatin, LLC（米国）
Nitta Gelatin Holding, Inc.（米国）
Nitta Gelatin India Ltd.（インド）
Bamni Proteins Ltd.（インド）

上海新田明膠有限公司（中国）
Nitta Gelatin Vietnam Co., Ltd.（ベトナム）
彦根ゼラチン株式会社
ボスティック・ニッタ株式会社
広東百維生物科技有限公司（中国）
広東明洋明膠有限責任公司（中国）
新寿サービス株式会社



www.nitta-gelatin.co.jp/