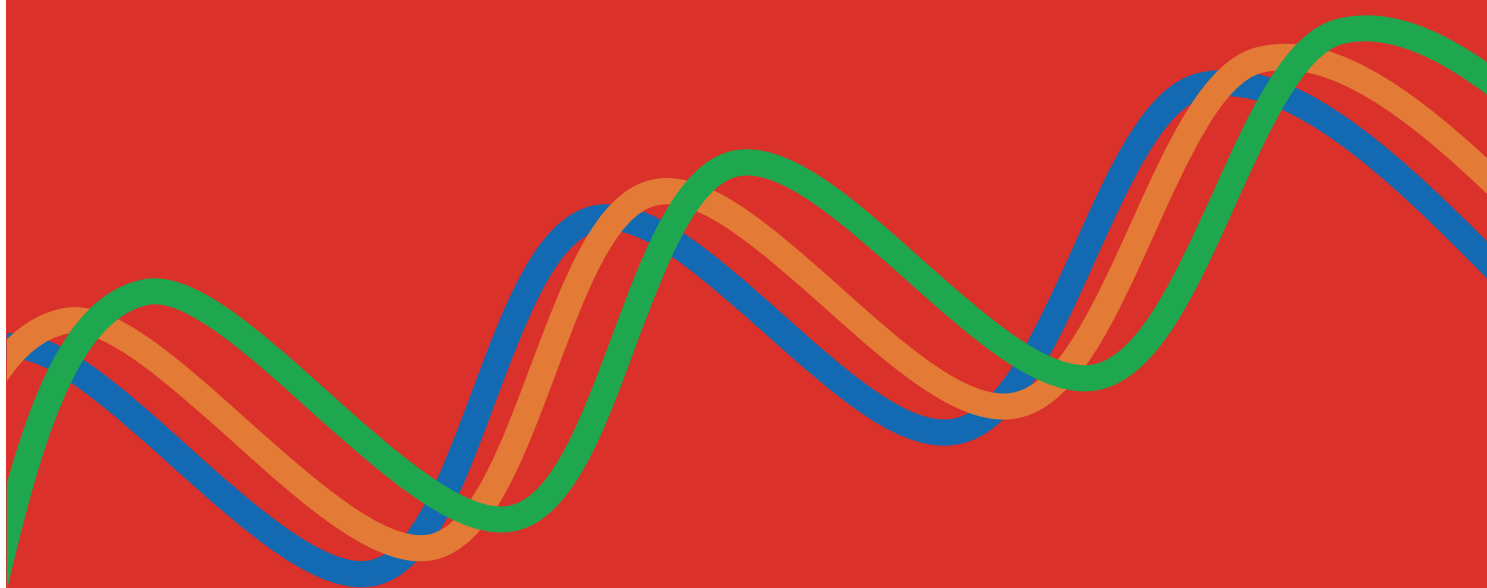


FACTBOOK

2025



新田ぜうちん株式会社

創業から100年以上にわたり、 コラーゲンとゼラチンの新たな可能性を追求

新田ゼラチンは天然由来のコラーゲンを素材にさまざまな製品を開発し、ゼラチンの販売で国内シェア約60%※を占めるリーディングカンパニーです。1970年代から世界市場に進出し、海外売上高比率が約50%※を占めるグローバルカンパニーでもあります。コラーゲン原料から生産されるゼラチン、コラーゲンペプチドをはじめ、ゲル化剤や安定剤などの食品材料、バイオメディカルといった幅広い製品を、食品市場のみならず、健康・医療分野など様々な市場・用途へ販売しています。

※2025年3月期

ゼラチン



グミ、ソフトキャンディー用



カプセル用

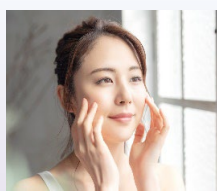


コンビニ総菜用



写真フィルム用 業務用製品

コラーゲンペプチド



美容サプリメント用



創傷治癒用

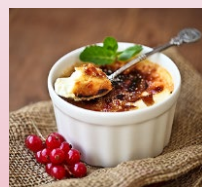
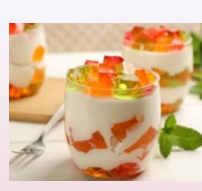


健康サプリメント用

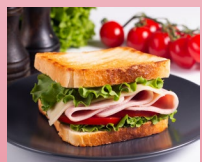


スポーツ 食品用
ニュートリション

食品材料



デザート用
ゲル化剤



食肉加工品用
安定剤

バイオメディカル



人工骨・人工皮膚・
人工血管コーティング



医療用
コラーゲン・ゼラチン



細胞輸送用ゼラチン



細胞培養用
コラーゲン・ゼラチン

コラーゲン、ゼラチン、コラーゲンペプチドの特性

コラーゲンはタンパク質。コラーゲンのらせん構造をほどくとゼラチンに、ゼラチンをさらに細かく分解するとコラーゲンペプチドに。

COLLAGEN コラーゲン



3本のタンパク質のヒモがらせん状に重なった形状です。すぐれた保水性・保湿性を持っています。

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です。温めると溶けて、冷やすと固まる性質を持っています。

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です。体の調子を整える生体機能を持っています。

アップサイクル型のビジネスモデルを通じて、社会課題解決への貢献を目指す

コラーゲンの様々な価値をグローバルで提供

当社は、国内でゼラチン販売シェア 1 位のトップメーカーです。1918年の創業以来、絶え間なく研鑽してきた製造技術により、コラーゲン素材から様々な価値を創出することで、お客様や社会のニーズに対応し、用途を切り拓きながら事業展開してまいりました。また、品質の安定性、安定した供給能力により、食品、健康・美容、医療などの幅広い分野で高い評価をいただいています。海外にもいち早く進出し、1975年にはインドに現在のニッタゼラチンインディアLtd.を設立。その後、アメリカ、カナダ、中国、ベトナムに拠点を広げ、現在は日本を含めた 6 カ国で事業を展開しています。**グループ全体の海外売上高比率は約50%、海外従業員比率は70%超のグローバル企業**です。

高収益企業への転換と持続的な成長の実現を目指す

2024年5月に公表した中期経営計画では、2027年3月期までの3ヶ年を「**収益力及びキャッシュ創出力の抜本的強化を図る期間**」と位置づけ、高収益企業への転換と持続的な成長の実現を目指して取り組みを進めています。ゼラチン、コラーゲンペプチドでは、コスト競争力の高いインド拠点の供給能力拡大を進めます。

「高品質」や「高レベルのハラル基準」が求められる市場にゼラチンを提供するとともに、当社独自の機能性コラーゲンペプチドの海外市場への販売拡大を目指します。バイオメディカルについても、医療分野での利用拡大や海外での成長加速により黒字化の実現を目指します。同時に、グローバルガバナンスの推進や人的資本の価値向上による収益安定のための経営基盤強化にも取り組みます。

未利用資源に新たな価値を創出し、人々の豊かな生活と社会課題の解決に貢献

当社は長年に渡りコラーゲンペプチドの生理活性機能の研究を行ってきました。美肌効果だけではなく、血管年齢を若返らせたり、身体の様々な老化に関与している物質を低減する効果など、健康維持に欠かせない様々な機能性を明らかにすることで、**人々の健康増進に貢献**しています。また、食品材料については、「美味しさ」や「新しい食感」等に関するニーズが海外でも高まっており、当社がこれまでに蓄積してきたノウハウを海外に展開する機会が訪れています。医療の先端領域では、**アンメットメディカルニーズ*に応えるための治療法や創薬の研究開発**においてバイオメディカル製品の需要が高まっており、社会課題の解決に重要な役割を担っています。

（*いまだに有効かつ根治できる治療方法がない疾患に対する医療ニーズのこと）

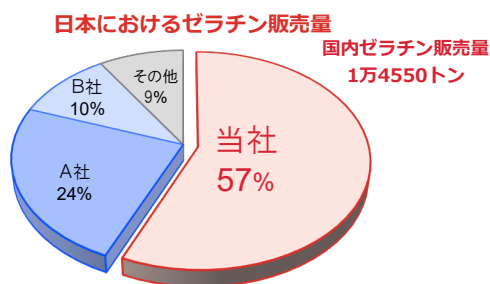
これまでの研究によりゼラチン製造の副産物であるリン酸カルシウムは、土壌に含まれるフッ素吸着に効果がある事が分かっており、この技術が確立できれば土壌・水質浄化に活用できます。

これからも世の中にまだある未利用資源を見出し、当社独自の製造技術と研究開発活動を通じて、新たな価値を創出し続けます。この**アップサイクル型のビジネスモデル**を通じて、今後も人々の豊かな生活の実現と社会課題の解決に貢献してまいります。



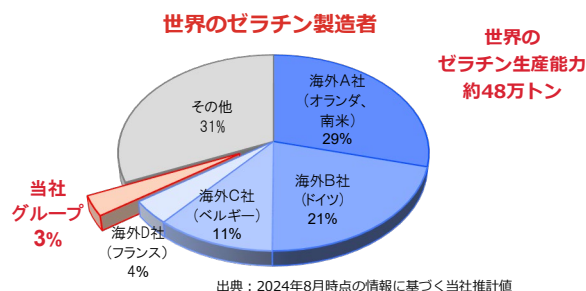
代表取締役社長
竹宮 秀典

コラーゲン・ゼラチンで国内最大手



A社：皮革関連、非皮革関連（ゼラチン部門、コラーゲン部門）、その他で事業展開。
ゼラチンの一貫生産を取りやめ、国内外の協力工場で委託生産。
B社：一般消費者向け製菓・調理用ゼラチンや業務用ゼラチンでの認知度が高い。
A社と同じく海外拠点でゼラチンを製造している。

世界の大手ゼラチンメーカー



海外A社：グローバルレンダリングカンパニーの1事業部門
（親会社が南米のゼラチン専業メーカーを買収し合併）
海外B社：ゼラチンおよび周辺事業特化型企業
海外C社：国際化学品メーカーの1事業部門
海外D社：フランスの大手ゼラチンメーカー

Gelatin

ゼラチン



ゼラチンは、ゼリーとして固まる性質のみならず、保水性や起泡性、皮膜性、艶出し、食感改良、コク出し、結着性など、様々な機能を持っています。食品市場や医薬品市場などの様々な産業分野において、多様化するニーズや用途に応える高品質なゼラチンを製造・販売しています。

菓子・デザート・乳製品用

グミ、マシュマロなど、常温流通の菓子類向けや、コンビニなどのチルド棚に陳列されるデザート類、乳製品向けの製品

総菜・冷凍食品用

コンビニ総菜やレトルト食品などの加工食品向けや、コロッケなどのフライ食品、点心といった冷凍食品向けの製品

カプセル・医療用

高い安全性を持つゼラチンで、ハード・ソフトカプセルをはじめ、医療向けに展開した製品

業務用

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

ここが
強い！

日々の取り組みと継続的な改善を通じ、お客様の期待と信頼に応える製品を提供

教育体制を強化することで、知識の共有や技術力の育成を促進



生産本部
製造部長
野口 直克

大阪工場は歴史が長く、古い建物や設備もありますが、5Sの徹底により、清潔で整理整頓された製造環境を整えています。そして、食品安全マネジメントシステムである FSSC22000 に準拠することで、食品安全性を確保し、製品の安全性を高めています。また、従業員の意識向上に関する安全教育やマニュアル作成による作業支援も行っており、リスク管理と衛生への取り組みにも万全を期しています。製品の安定生産を実現するためには、生産効率とコスト意識、設備管理やメンテナンス、更には品質管理やトラブル対策といった、多面的な意識を常に持つことが重要です。日々の取り組みと絶え間ない改善を通じて、お客様に満足いただける品質の製品を定められた納期で提供することに努めています。一方で環境に対する取り組みにも力を入れています。周辺環境への配慮と持続可能性を重視し、水資源の再利用や汚泥削減、CO2 削減などの環境課題に対応しています。また、リサイクルや副産物の有効活用を通じて、社会課題の解決に貢献するための研究開発も進めています。新たに所属される従業員に製造ノウハウを習得させるために、マニュアル活用と若手とベテランの知識やスキルの連携を強化し、継続的な教育と技術の継承を行うことで、持続的な成長と企業価値の向上にこれからも貢献していきます。



ここが
強い！

豊富な経験に基づく製品開発と提案により、お客様の課題を解決

お客様の商品開発をサポートし、グミキャンディ市場の拡大に貢献

当社は、100 年を超える歴史の中で、写真用から医薬用、乳製品、冷凍食品、チルド総菜向けなど様々な分野において、それぞれの利便性、その時代でのニーズや環境の変化に対応することで成長してきました。当社の強みは、これまでに蓄積した豊富な経験から、ゼラチンをはじめとする素材の物理特性を活かした製品を開発できることです。

とくに近年、国内のグミキャンディ市場は成長を続けており、お客様である菓子メーカーでも、差別化目的から商品ラインナップを増やしています。素材メーカーである当社への要望も多岐にわたる中、新しいグミ商品の製造工程でお客様が期待する粘性を実現できず、商品化までたどり着かない事例も多くあります。この問題を解決すべく当社は「ゼラチン G Y G」を 2024 年に上市しました。この製品は一般的なゼラチンに比べ、グミ製造時の粘性を低く調整できるため、差別化を図る目的で配合する他素材との相性も良く、幅広い商品開発に役立ちます。グミ以外の分野でもお客様の課題やニーズに寄り添う製品開発、提案を行ってまいります。



営業本部
国内営業部
チームリーダー
田中 耕作

Collagen Peptide

コラーゲンペプチド



独自のタンパク質分解技術により、生理活性や生体調節機能が認められているコラーゲンペプチドを製造・販売しています。コラーゲンペプチドのさまざまな可能性を明らかにする研究を推進し、機能性食品や化粧品など、健康で豊かな生活を送りたいという願いにお応えする製品を開発し、新たな機能性研究にも取り組んでいます。

美容用

美肌効果に優れたサプリメント用コラーゲンペプチド、スキンケア用コラーゲンや化粧品原料

医療用

寝たきりで褥瘡（床ずれ）が起きた肌の修復に作用するコラーゲンペプチド

栄養補給用

食が細くなりがちな高齢者や忙しい日々の中でたんぱく質が不足しがちな方の栄養補給に適した製品

スポーツニュートリション用

ジョギングなどスポーツにおける関節・筋肉のケア、高齢者の健康維持のための製品

ここが
強い！

世界をリードするコラーゲンペプチドの研究開発力

コラーゲンペプチド関連の特許登録件数で国内No.1

当社は長年にわたってコラーゲンペプチドの機能性研究を重ねてきました。コラーゲンペプチドやその原料であるコラーゲンは天然の素材ということもあり、解っていないことがまだ多くあります。それを一つ一つ、明らかにしていくのが私たちの役割です。研究で最も重視しているのはエビデンスです。機能性を見出すだけでなく、科学的根拠を明らかにしてきたことが、食品や化粧品などの機能性製品における当社の優位性だと考えています。コラーゲンペプチドは、国内では主に美肌効果が期待できる素材として、食品や化粧品を通じ、女性を中心に高い支持を獲得してきました。肌のターンオーバーを加速する機能や、肌のシミをつくる成分を阻害する機能に関しては特許も取得しています。特許をこれまで国内外で多数取得し、コラーゲンペプチド関連の取得件数ではトップです。褥瘡（床ずれ）の予防・改善をはじめ、当社が開発した機能性製品が医療の分野でも活用されています。コラーゲンペプチドには未知の機能性があり、研究を進めるほど新しい発見がある素材です。これからも粘り強く研究を続け、人々の健康に役立つ製品を開発していきたいと考えています。



総合研究所
研究部
チームリーダー
吉井 健太

これが
イチ推し！

ブランディング戦略を強化し、新市場での販売拡大を目指す

日本基準の高品質な製品を世界へ

当社がコラーゲンペプチドの製造を本格的に開始したのは1991年。以来、30年以上にわたり、高品質な製品の提供に努めてきました。2003年からは魚由来のコラーゲンペプチドの製造を開始。2012年には当社コラーゲンペプチドブランド「Wellnex®」（健康を表す「ウェルネス（Wellness）」と、無限の可能性を表す「エックス（X）」を合わせた造語）を立ち上げ、機能性・高品質・安全性を約束するブランドとして、アジア各国でブランディングを推進してきました。アジアでは美容ニーズの広がりからコラーゲンペプチドの需要は拡大し、台湾やタイではブランディング戦略が功を奏し、「Wellnex®」ブランドの認知度は向上しています。当社の強みは、ブランド認知度に加えて、長年培ってきた技術・研究力であると考えています。コラーゲンペプチドの需要はアジアだけではなくグローバル規模で拡大しており、消費者ニーズの多様化に応じた様々な製品が求められています。消費者のコラーゲンに関する知識も向上しており、臨床データやそのメカニズムに対する関心も高くなっています。当社はこれからもこうしたニーズに対応すべく、グローバルでの製造と開発・研究を進め、新たな市場での販売拡大を目指していきます。



営業本部
海外営業部
チームリーダー
山崎 優亮

Food Material

食品材料

新たなニーズとなる市場を開拓

製菓・デザート、総菜、チルド食品で利用される食用ゲル化剤や品質安定剤等の食品用製剤を製造・販売や、ゼラチンやコラーゲンペプチド等の特性を活かした用途開発や製材配合技術によるデザート等の開発を行っています。

食肉加工品用

サンドイッチ用のスライスハムをみずみずしい食感にしたり、から揚げにジューシーな食感を付与するための製品

デザート用

色とりどりのゼリーやソース類を使ったスイーツ商品や、当社のオリジナルレシピを活用した食品材料製品

ここが
強い！

独自の知見と開発力で広がる食品の可能性

開発から製造までの一貫サポートで、お客様からの多様なニーズに応えるパートナーに



総合研究所
アプリケーションラボ
チームリーダー
間宮 寛之

ゼラチンは、ヒトの体温程度の温度で溶けて冷やすと固まり、またこれを繰り返すことができるというユニークな性質を持つ、他にはない特殊な食用タンパク質です。この特性を活かし、コンビニエンスストアに並んでいる麺総菜等のスープ向けや冷凍食品など、幅広い分野で活躍しています。近年は特に、グミの食感に関する技術難度の高いニーズも増えてきており、当社ではグミに対するゼラチンの特性について、素材とアプリケーションの両面から技術開発を進めています。

さらに、ゼラチンだけでなく、カラギーナンやペクチンなど多種多様な増粘多糖類、酸味料、乳化剤などを組み合わせた増粘安定剤の設計・開発にも長年の実績があります。これまでに開発してきた製剤は数千件、レシピは1万件を超え、30種類以上の市場にアプローチしてきた知見も蓄積されています。ゼラチンと増粘安定剤の両方に深い知見を持ち、それらを組み合わせたレシピ開発から実機製造までを見据えた提案を行える企業は多くなく、当社の強みの一つだと考えています。

当社のお客様からは、食品の美味しさや見た目の追求、海外輸出入食品の開発のほか、調達が難しい食品素材の代替対応や、食材の最大活用による廃棄ロス削減など、多岐に渡るご要望や課題解決のご相談をいただきます。当社では、市場動向を見極め、トレンドに即したアイデアや潜在的なニーズの発掘、お客様ごとの個別提案にいたるまで、様々な開発提案を行っています。お客様と緊密に連携しながら商品開発を協同することで、継続的に信頼関係を構築し、技術力を向上させてきました。

今後も、お客様からの様々なニーズや課題に正確かつ迅速に対応できる体制を強化し、「何かあったらまずは新田ゼラチンに相談」していただけるような開発力・提案力を高めていきます。



BIOMEDICAL

バイオメディカル

新たな視点で、医療の未来へ

研究から治療まで幅広く「医療」に貢献する事業領域です。高い品質と安全性を備えた製品をお届けするとともに、常に新たな視点でコラーゲン・ゼラチンの機能性を追求し、人工骨や人工皮膚用の製品、ドラッグデリバリー用ゲルなど革新的な技術を開発。未来の医療に貢献していきます。

生体組織工学用

体内に入れても発熱反応などが起こらない高い安全性と安定した品質の生体組織工学用コラーゲン・ゼラチン「beMatrix®」

ドラッグデリバリー用

薬を体の必要な場所に、必要な量だけ届けるドラッグデリバリーシステム用のハイドロゲル「MedGel® II」

細胞培養用

高い透明度の細胞培養用コラーゲン「Cellmatrix®」
発売から30年以上の今も多くの研究者が愛用

ここが
強い！

最先端の医療分野にも貢献する技術開発力

簡単・安全な細胞輸送を実現し、再生医療に貢献

近年、コラーゲンを使った人工骨や人工皮膚の利用が増えています。その中で当社の材料が使用された人工皮膚は、真皮まで損傷する深いやけどを負った皮膚を再生する治療に使われています。コラーゲン・ゼラチンは体になじみやすく拒絶反応が少ない「生体親和性」や、体内で分解・吸収される「生体吸収性」、細胞との相性がよい「細胞接着性」など、医療に役立つ機能を数多く備えています。医療分野での使用は安全性に対する要求が高く、豊富な研究・使用実績を持つ当社だからこそ対応できます。iPS 細胞をはじめ細胞移植による革新的な治療手段が登場していますが、治療用に培養した細胞が運搬中に損傷してしまうことがあります。そのため耐振動性の機材等が使われますが、当社は細胞輸送に適した製品を提供しています。医療用ゼラチンを使って室温下で細胞を固め、運んだ先で 37℃など少し温度を上げてゼラチンを溶かす方法で細胞を損傷することなく輸送することが可能です。ゼラチンは、細胞との相性も良く、簡単な手順で安全に運べることから引き合いが増えています。医療用のコラーゲン・ゼラチンを提供できる会社は世界的にも少なく、その開発・提供は重要でやりがいのある仕事です。



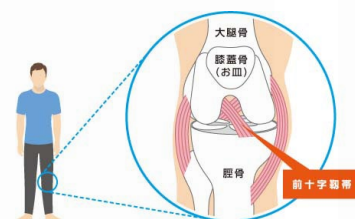
総合研究所
バイオメディカル部
技術開発チーム
チームリーダー
杉本 尚也

これが
イチ推し！

「世界初のコラーゲン人工腱」実用化に向け研究開発を推進

人工腱に使用できるコラーゲンマイクロファイバーを高速で紡糸する技術を開発

膝などの靱帯が断裂した際、患者自らの腱を移植する再建術が行われますが、患者への大きな負担が課題となっています。そこで、腱・靱帯がコラーゲン繊維の束であることに着目し、コラーゲン繊維に近似したナノ構造と微細直径を持つマイクロファイバー（MF）を高速紡糸する新技術を、北海道大学との共同研究により創出しました。さらに、コラーゲン MF を束にしたテスト人工腱が再建術への利用に十分な強度を有することを明らかにし、2024 年 5 月に生体材料専門誌 Biomedical Materials にて発表しました。コラーゲン人工腱を用いた靱帯再建治療が実用化されれば、従来の自家腱移植術等による患者の負担を減らし、多くの患者が元の運動機能を取り戻せるようになると期待されます。



総合研究所
主席研究員
柚木 俊二

研究開発・製造棟 「みらい館」

2022年12月に完成した「みらい館」は、バイオメディカル製品の研究開発・製造機能ならびに全事業 部門の研究・開発機能を集約し、新事業につながる製品の創出を図るための研究開発・製造棟です。バイオメディカル製品の更なる需要拡大に対応し、医療機器受託製造等への展開により、将来的にはバイオメディカル分野を弊社グループの主力事業の一つに育ててまいります。



原料からの一貫生産体制で安定品質・安定供給を実現、 各国市場のニーズに応える製品を提供

海外従業員比率約70%のグローバルカンパニー

新田ゼラチンはいち早く1975年にインドに進出しました。その後も米国、カナダ、中国、ベトナムに製販拠点を拡大し、グローバルに事業を展開しています。グループ全体売上高の約50%※1を海外市場で占め、連結ベースでの海外従業員比率は約70%※2に達しています。

当社は、ゼラチン、コラーゲンペプチド等の原料調達から商品企画、研究開発、製造、販売まで一貫した生産販売体制の構築より、お客様への安定した製品供給と高い品質の維持を実現しています。これにより国内外のお客様から高い評価と信頼を得ていることが当社の強みです。日本と海外5カ国の拠点との連携により、各国市場の動向やお客様のニーズに合った製品をいち早くお届けしています。

※1 2025年3月期 ※2 2025年3月末現在



美容分野でコラーゲンペプチドへの注目が高い北米市場に投入した高機能性コラーゲンペプチド製品「Replenwell™ by Wellnex」が、Nutra Ingredients-USA Awards 2021においてインナービューティー部門の最優秀賞を受賞しました。



執行役員
ニッタゼラチンエヌエーInc.
CEO取締役社長
田中 琢也

海外拠点と連携し、グローバルな販売戦略を展開

当社グループでは生産と販売のネットワークをグローバルに構築しています。日本の他、インド、カナダ、中国、ベトナムで製造したゼラチンやコラーゲンペプチド、安定剤製品を、現地市場での販売のみならず、日本、北米、アジア市場を中心に輸出を行っています。日本と海外5カ国の拠点との連携により高品質な製品の安定生産、市場ニーズに応える商品開発に注力し、グローバル販売戦略を推進しています。注目している市場は、経済発展が著しく、人口も多いインドネシアなどのアジア圏です。ハラル対応製品を持つことも、当社にとって大きな強みになると考えています。

<グローバルに生産・販売される新田ゼラチンの製品>



製造拠点



販売拠点



日本で求められる高いクオリティを基準に各国拠点の品質を管理

高品質な製品の安定生産、市場ニーズに応える商品展開を進めていく上では生産管理をグローバルに行うことが重要です。そのためにグループ全体の課題や技術を一元化し、グローバル生産体制のプラットフォームの役割を担っております。原材料の品質は最終製品に影響する要因となるので、原材料の規格化に加え、各拠点間でも情報共有し、品質管理を行っています。また日本のお客様から求められる高い品質要求に対応するために、にいや風味も含めて海外でも日本基準を順守して生産しています。当社は原料からの一貫生産体制を構築しており、原材料の前処理段階から管理を行って製品に適した生産体制を取り、お客様へ安定した品質で製品を提供できることが大きな強みになっています。



執行役員
生産本部 副本部長兼
グローバル生産管理部部長
辻 則行

コラーゲンとともに世界へ、未来へ

新田ゼラチンは100年以上にわたりコラーゲンの可能性を追求し、新たな技術・製品を生み出してきました。
お客様や社会のニーズに応え、世界中の人々の豊かな生活と持続可能な社会を実現するために、
これからも私たちのチャレンジは続きます。

- 1918年（大正7年）日本で初めて欧米式の新しい工業的手法を導入し、ゼラチン・にかわの製造を開始
- 1931年（昭和6年）ほとんど輸入品に頼っていた食用薄ゼラチンを日本で初めて開発し、販売を開始
- 1935年（昭和10年）ゼラチン専用工場として当時は東洋一の規模となる柏原工場（現 大阪工場）が操業
国産初の写真用ゼラチンを開発し、製品化
- 1936年（昭和11年）医薬用カプセルの製造を開始
- 1945年（昭和20年）新田膠質工業株式会社（現 新田ゼラチン株式会社）を設立
- 1960年（昭和35年）商号を新田ゼラチン株式会社に変更
- 1974年（昭和49年）食材事業部発足
- 1975年（昭和50年）Nitta Gelatin India Ltd.（インド）を設立し、海外市場に進出
- 1979年（昭和54年）Nitta Gelatin NA Inc.（米国）を設立
- 1980年（昭和55年）食用ゼリー剤（ゼリーの素）のクールアガーを発売
- 1983年（昭和58年）研究用の細胞培養コラーゲン Cellmatrix®（セルマトリックス）を発売
- 1985年（昭和60年）世界で初めて温水即溶性の顆粒ゼラチンを開発し、ゼラチン21として発売
- 1992年（平成4年）コラーゲンペプチドの機能性研究を本格的に開始し、発酵コラーゲンペプチドLCPを発売
- 1999年（平成11年）世界的なゼラチンの需要拡大に対応するため、インドでゼラチン工場を建設
- 2003年（平成15年）魚コラーゲンペプチドの製造を開始し、イクオスとして発売
- 2004年（平成16年）Nitta Gelatin USA, Inc.（米国）を設立（2025年2月解散）
- 2010年（平成22年）再生医療分野用途のコラーゲン・ゼラチン専用製造施設 beWorksを建設
再生医療に特化した医療用素材 beMatrix®シリーズの販売を開始
中国及びアジア諸国での販売拡大のため、コラーゲンペプチドの製造会社として広東百維生物科
技有限公司（中国）を設立
- 2011年（平成23年）中国における営業拠点として上海新田明膠有限公司（中国）を設立
東京証券取引所市場第二部上場
- 2012年（平成24年）東京証券取引所市場第一部上場
[2023年10月 東京証券取引所スタンダード市場へ移行]
- 2013年（平成25年）アジア地域の経済成長と需要拡大に対応するため、Nitta Gelatin Vietnam Co., Ltd.（ベトナム）
を設立
- 2016年（平成28年）北米の食品市場での販売拡大のため、Vyse Gelatin, LLC（米国）を設立
- 2019年（令和元年）魚ゼラチンの製造・販売のため、広東明洋明膠有限責任公司（中国）を設立
- 2022年（令和4年）研究開発・製造棟「みらい館」竣工



創業の頃



Nitta Gelatin India Ltd.



ゼラチン21



beMatrix®

会社概要

社名	新田ゼラチン株式会社
所在地	本店 〒556-0022 大阪市浪速区桜川4丁目4番26号 本社 〒581-0024 大阪府八尾市二俣2丁目22
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：387億円（2025年3月期）
従業員数	単体：252名（2025年3月末現在） 連結：860名（2025年3月末現在）
代表者	代表取締役社長 竹宮 秀典
事業内容	ゼラチン（製菓用、総菜用、カプセル用、医療素材用、写真用ほか） コラーゲンペプチド（美容用、健康食品用ほか） コラーゲン（医療素材用ほか） 食用ゲル化剤・安定剤（デザートゼリー用、総菜用、飲料用ほか）

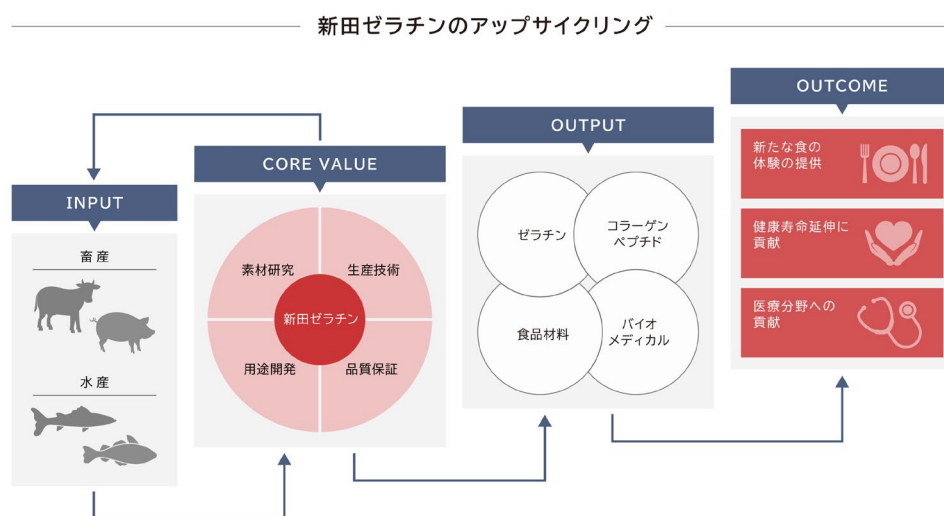
アップサイクルを追求し 環境と人々の暮らしに新たな価値を生み出す

当社は畜産、水産物などの副産物をゼラチン、コラーゲン等の価値あるものに生まれ変わらせ、食・健康・医療等幅広い分野にお届けするというアップサイクル型のビジネスモデルを構築しています。これをさらに拡大・発展させることで当社のサステナビリティを向上させ、持続可能な社会の実現に貢献していきます。

未利用資源を価値ある製品へ 持続可能な社会の実現に向けたものづくり

当社は、限りある資源を有効活用するとともに、新たな食体験の提供や健康寿命の延伸、医療分野など幅広い領域で社会に貢献しています。

資源を無駄にせず、新たな価値を創出するものづくりを通じて、持続可能な社会の実現を目指していきます。



5つのマテリアリティ（重要課題）

環境	省資源・省エネルギーを推進し、環境負荷の低減に努めます。また当社の生産過程で発生する廃棄物の有効活用を推進し、持続的な社会の実現に貢献します。
調達	お客様への供給責任を果たすために持続可能で安定した原料調達に努めるとともに、安全な製品の供給と透明性の高いコミュニケーションを通して、お客様や社会との信頼関係を構築していきます。
ダイバーシティ	人材の多様性を尊重し、一人一人がやりがいを感じ、能力を発揮できる職場環境の実現に努めます。
コミュニティ	良好な生活環境を守り、地域社会の一員として地域と共生を図りながら、地域の活性化に貢献します。
人権	全ての人の尊厳が守られる社会の実現に向け、企業活動において人権侵害の予防と軽減に努めます。

【本資料に関するお問い合わせ先】

新田ゼラチン株式会社 経営企画部

TEL : 072-948-8202 E-mail : info-ir@nitta-gelatin.co.jp

●本資料のご使用に際してのお願い

本資料内の情報や画像、グラフにつきましては、使用承諾が必要なものがございますので、無断転載はご遠慮ください。
本資料内の情報・画像・グラフを使用の際には、各出典元に使用のお問い合わせをお願い申し上げます。

[2025年6月作成]