CORPORATE PROFILE

新田ゼラチン株式会社

GO AHEAD, BEYOND COLLAGEN

可能性を信じ、価値創造に挑む。

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、希望ある人生をきずこう。

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。

TOP MESSAGE

未利用資源から新たな価値を創出し持続可能な社会の実現に貢献

当社の起源は1918年、牛革ベルト製造時の副産物から工業用ゼラチン（にかわ）の製造をはじめたことに遡ります。以来100年以上にわたって、従来廃棄されていた畜産業や水産業の副産物や未利用資源を有効活用し、新たな価値を加えて世に送り出すことで、人々の豊かな暮らしの実現や社会課題の解決に貢献してきました。

独自の製造技術を絶えず磨きながら、常に変化する社会のニーズに対応し、原料や素材の用途を開拓。食品、健康・美容、医療といった様々な分野へと市場や用途を切り拓いてきました。現在は「ゼラチン」「コラーゲンペプチド」「食品材料」「バイオメディカル」の4つの分野で事業を展開し、ゼラチンの国内販売シェアは約60%におよびます。また、1975年にはいち早くインドへ進出し、その後アメリカ、カナダ、中国、ベトナムへと積極的に海外事業を拡大しており、グループ全体の海外売上高比率は50%を超えています。

これからの時代、ますます大きな変化が予測される中でさらなる成長を成し遂げるために、私たちはグローバルガバナンスの強化に取り組み、迅速な経営判断とグループ全体のリスク抑制を両立する、より強固な体制を確立します。そして、原料から製品までのグループ内一貫生産により、変わらぬ安定品質を提供し続けるとともに、サプライチェーンの透明性を実現します。さらに、世にまだ存在する未利用資源を見出し、新規分野でのアップサイクルの可能性を探求するなど、持続可能な社会の実現に向けた新たな価値の創造にも注力してまいります。

とどまることなく挑戦を続ける新田ゼラチンに、どうぞご期待ください。

新田ゼラチン株式会社
代表取締役社長　**竹宮 秀典**

OUR BUSINESS

ゼラチン　コラーゲンペプチド　食品材料　バイオメディカル

GELATIN

ゼラチン

多様化するニーズに応える

ゼラチンは温めると溶けて、冷やすと固まる性質の他、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。

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麺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。

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。

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。

写真用ゼラチン

ゼラチンのもつユニークな物理化学性と生分解性は天然高分子として、写真などに利用。

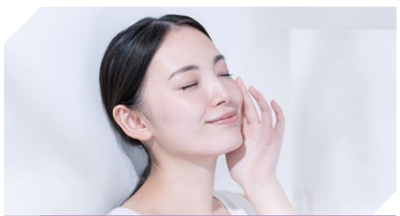
COLLAGEN PEPTIDE

コラーゲンペプチド

コラーゲンペプチドのさらなる機能性を追求

ゼラチンを原料に、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、いつまでも元気で若々しくあ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。

PRODUCTS



美容素材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。

スポーツ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

傷の治りを早めることが認められた製品を開発。

Wellnex®

グローバルブランド

安心・安全で高品質な機能性コラーゲンペプチド「Wellnex®」をグローバルに展開。

FOOD MATERIAL

食品材料

素材のチカラで、食の未来を創造する

共働き世帯の増加や高齢化などにより、調理に時短・簡便化が求められる一方で、「美味しさ」や「新食感」が常に求められています。お客様の商品開発から製造工程等における「食」に関する様々な課題を、ゼラチン、コラーゲン、ゲル化剤をはじめ多様な素材の特性を活かした独自の製品開発とアプリケーション技術で最適なソリューションをご提案いたします。

PRODUCTS

食肉加工品向け

サンドイッチ用のスライスハムのみずみずしい食感や、冷凍から揚げのジューシーな食感を付与し美味しさを向上。

デザート向け

色とりどりのゼリーや各種スイーツ商品のソースなどに、当社オリジナルのレシピと製品を活用。

外食産業向け

調理現場の手間を省きながらも、料理の美味しさや華やかさを演出。

商品開発サポート

お客様の要望に合わせたゲル化剤や安定剤などの提案を行い、お客様の商品開発をサポート。

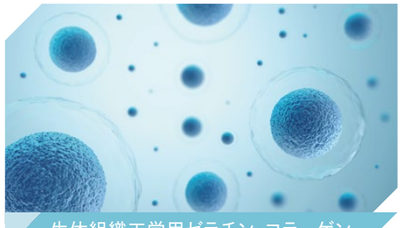
BIOMEDICAL

バイオメディカル

新たな視点で、医療の未来を切り拓く

医療分野で求められる高い安全性と品質を兼ね備えたゼラチン、コラーゲンを安定してお届けします。医療機器、医薬品の原材料としてはもちろん、近年では細胞移植、遺伝子治療、がん治療の補助材料等の新規技術開発に取り組み、未来の治療に貢献します。

PRODUCTS



生体組織工学用ゼラチン・コラーゲン

低エンドトキシン、ウィルスクリアランスバリデーション、農場までのトレーサビリティ等、生物由来原料に求められる規制に対応した高品質なゼラチン・コラーゲン。

カスタマイズ、開発サポート

臨床応用を見越した医療機器、医薬品の研究開発に理想的なゼラチン、コラーゲン素材を提供。医療分野での長年の実績により、薬事申請時に必要なドキュメントのサポートも実施。

バイオ医薬サポート技術

細胞治療、遺伝子治療、がん治療などの、局所投与時の漏出抑制技術や、腫瘍溶解性ウィルスの4°Cでの温度安定化技術などのサポートが可能。

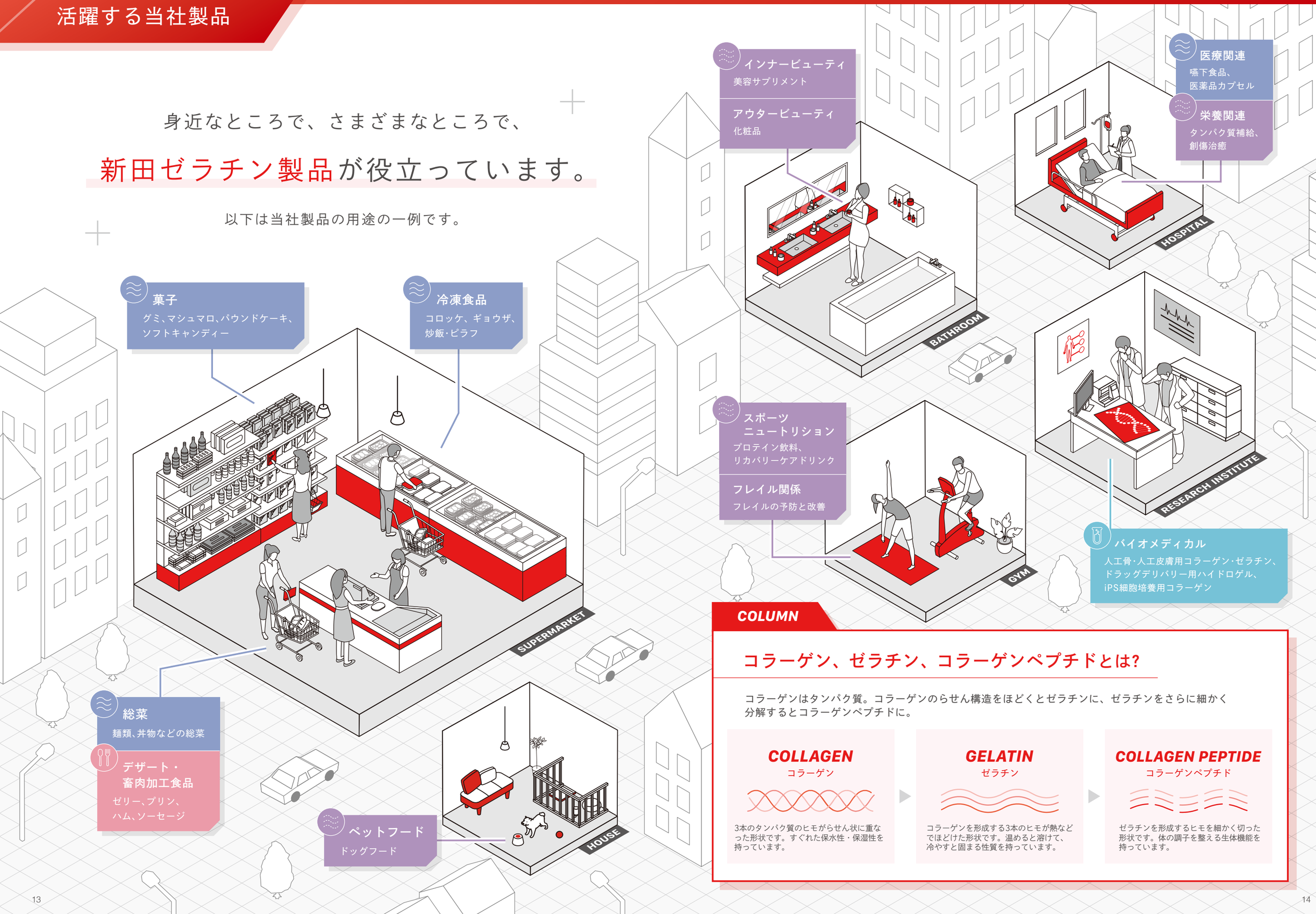
細胞培養用コラーゲン

今でも多くの研究者に愛用される、細胞培養用コラーゲン。高い透明度が特徴で、細胞観察で活躍。

身近なところで、さまざまなところで、

新田ゼラチン製品が役立っています。

以下は当社製品の用途の一例です。



COLUMN

コラーゲン、ゼラチン、コラーゲンペプチドとは?

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。

グローバルに広がる新田ゼラチン

ゼラチン・コラーゲンペプチド生産　食品材料生産　販売

新田ゼラチン株式会社内
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。

新田ゼラチン株式会社

1 Nitta Gelatin India Ltd.

2 Bamni Proteins Ltd.

3 Nitta Gelatin Vietnam Co.,Ltd.

4 広東百維生物科技有限公司

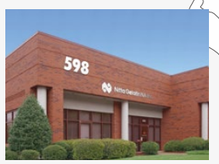
5 広東明洋明膠有限責任公司

6 上海新田明膠有限公司

7 彦根ゼラチン株式会社

8 Vyse Gelatin, LLC

9 Nitta Gelatin Canada, Inc.



10 Nitta Gelatin NA Inc.

HISTORY

新たな価値を世界へ、未来へ。

新田ゼラチンは 100 年以上にわたって未利用資源の可能性を追求し、新たな技術・製品を生み出してきました。
アップサイクル型のビジネスモデルを通じて、お客様や社会のニーズに応え、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
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
1990年（平成2年）	Nitta Gelatin Canada, Inc.（カナダ）を設立
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
1998年（平成10年）	Bamni Proteins Ltd.（インド）を設立
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
2010年（平成22年）	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 広東百維生物科技有限公司（中国）を設立
2011年（平成23年）	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
2013年（平成25年）	Nitta Gelatin Vietnam Co.Ltd.（ベトナム）を設立
2016年（平成28年）	Vyse Gelatin, LLC（米国）を設立
2019年（令和元年）	広東明洋明膠有限責任公司（中国）を設立
2022年（令和4年）	東京証券取引所　プライム市場へ移行（2023年10月スタンダード市場へ移行） 研究開発・製造棟「みらい館」完成

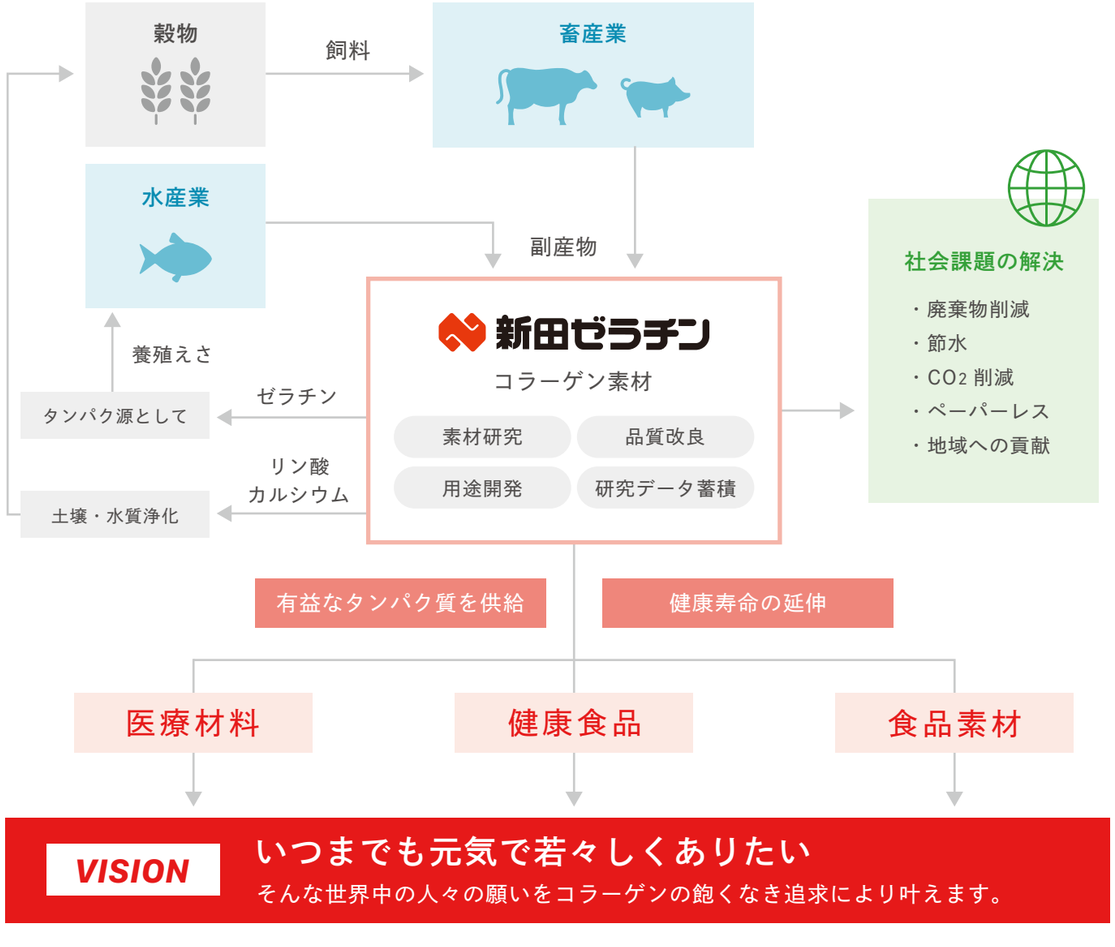
SUSTAINABILITY

持続可能な社会の実現を目指して。

私たちは環境、健康、安全に配慮した事業活動を行い、持続的発展が可能な社会の実現に貢献します。
また、良き企業市民として地域社会との共生に努めています。

▶ 事業活動を通じて循環型社会の実現に貢献

当社の事業はもともと畜産業や水産業の副産物であるコラーゲン素材を活かし、食品や健康・美容及び医療の分野へと
有益なタンパク質を供給し、より豊かな生活の実現と、人々の健康寿命の延伸に寄与することを目標としています。
加えて、ここに掲げたようなさまざまな活動を通し、地球環境の保全や地域との共生を図りながら、持続可能な社会の
実現に貢献すべく、事業活動を展開しています。



CORPORATE PROFILE

新田ゼラチン株式会社

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：387億円（2025年3月期）
従業員数	連結：860名（2025年3月末現在）
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）
事 業 所	国内3ヵ所

本社・大阪工場

東京支店

大阪支店

グループ企業

＜連結子会社＞
Nitta Gelatin NA Inc.（米国）
Nitta Gelatin Canada, Inc.（カナダ）
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

＜関連会社＞
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）

2025.06

新田ゼラチン株式会社

www.nitta-gelatin.co.jp/