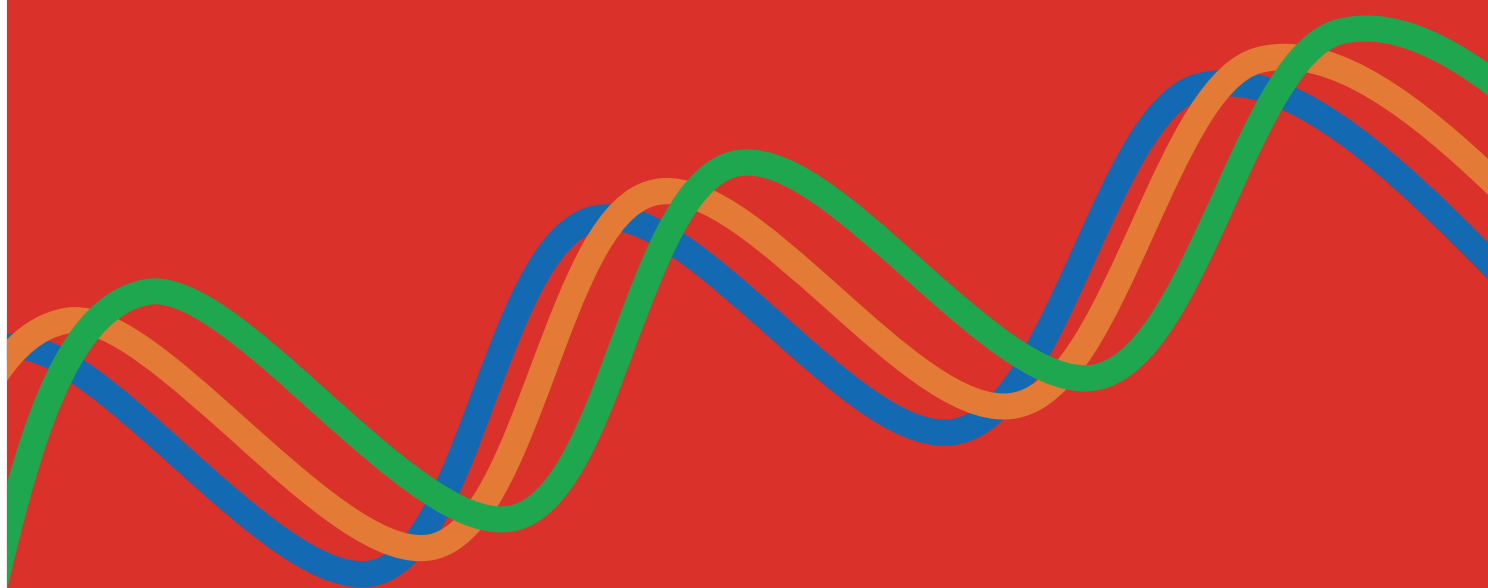


FACTBOOK

2022



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 追求し続けてきました。

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。現在は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3つの領域で事業を展開し、いつまでも元気で若々しくありたいと願う世界中の人々の信頼とご期待にお応えしています。

※2022年3月期

工業用品から食品、美容・健康、そして医療へ。

私たちの歩みは日本におけるコラーゲンの用途開発の歴史でもあります。社会のニーズや環境の変化に合わせて、コラーゲンの持つ力を最大限に活かした製品を世に送り出してきました。

主要製品の変遷

 <p>写真フィルム用 ゼラチン</p>	 <p>食品 ソリューション</p>	 <p>食用ゼラチン (ゼリー)</p>	 <p>グミ、ソフトキャンディー用 ゼラチン</p>	 <p>コンビニ総菜用 ゼラチン</p>	 <p>コンビニスイーツ用 ゼラチン</p>	 <p>業務用 加工度アップ製品</p>
 <p>楽器用にかわ</p>	 <p>ヘルス サポート</p>	 <p>カプセル用 ゼラチン</p>	 <p>美容サプリメント用 コラーゲン・コラーゲンペプチド</p>	 <p>コラーゲン サプリメント</p>	 <p>スポーツ ニュートリション</p>	 <p>床ずれケア用 コラーゲンペプチド</p>
 <p>マッチの頭 (にかわ)</p>	 <p>バイオ メディカル</p>	 <p>細胞培養用 コラーゲン</p>	 <p>人工骨・人工皮膚 (医療用コラーゲン)</p>	 <p>再生医療用 ゼラチン・コラーゲン</p>	 <p>細胞輸送用 ゼラチン</p>	

1918年に創業者の新田長次郎が起ち上げた膠事業から新田ゼラチンの歩みは始まりました。マッチ用の「国光印洋膠」が当時の主要製品でした。

TOPICS

フードソリューション領域 コンビニスイーツ

新食感

新食感が話題のプリンやロールケーキ、ゼリーなどコンビニスイーツに当社の食用ゼラチン・食品材料が採用されています。



ヘルスサポート領域 ボディケアドリンク

箱根駅伝強豪校の城西大学男子駅伝部と共同開発したスポーツニュートリション製品「RUNSHOT」。コラーゲンペプチド・クエン酸・BCAAの3つのケア成分配合で、多くのアスリートに愛用されています。

スポーツ ニュートリション



バイオメディカル領域 iPS細胞関連

再生医療

世界初の臨床試験用のヒト網膜細胞の培養に当社の医療用コラーゲンが採用されています。



独自の技術でコラーゲンの価値を高め、世界中の人々を幸せにする会社でありたい。

国内外でコラーゲンの新たな価値を提供

当社は国内シェア1位のゼラチンメーカーであり、業界のリーダーとして認知されています。最近ではさまざまな料理・スイーツ用に“ふわふわ”“もちもち”など、これまでにない食感を創り出す素材を開発し、新しい味わいを求めるお客様のニーズにお応えして高い評価をいただいています。海外市場ではゼラチンなどのコモディティにおいて欧米資本が勝るものの、**美容・医療分野の機能性研究では当社がリード**しています。これまでB to Bの事業がメインで一般消費者にはあまり知られていませんが、**コラーゲンを素材に新たな価値を提供するソリューションカンパニー**として国内外で認知されています。

エビデンスがしっかりした製品づくりにこだわる

当社は天然由来の素材を無駄なく活用する**循環型のビジネスモデル**を基盤としています。そして良質な原材料を世界中から選び抜き、**科学的な根拠が明確な製品づくり**にこだわり続けてきました。安全な原材料、環境に配慮した製造、安心して利用できる製品が世界的に求められていますが、当社はその全てにお応えできる企業だと自負しています。また、100年を超える歴史の中で、コラーゲンという素材を最も深く研究し、使いやすいかたちに仕上げる技術も当社の大きな強みです。近年は**細胞輸送※やドラッグデリバリーなど医療の先端領域**でも当社製品の検討が進んでいます。

※細胞をコラーゲン・ゼラチンで包み固めることで衝撃から保護し、高い生存率を維持したまま長期間輸送する技術。

ハラル対応や機能性開発で多様なニーズに対応

海外ではインド、アメリカなど5カ国に製造・販売拠点を置き、美容・健康分野のビッグマーケットである北米と、食品を中心として成長市場のアジアをメインに事業を行っています。現地企業のほか、**グローバルに事業を展開する企業に製品を供給**しています。今、期待しているのがインドネシア、マレーシアなどのイスラム圏です。今後、ハラル対応の機能性コラーゲンペプチドにより注力していく予定です。

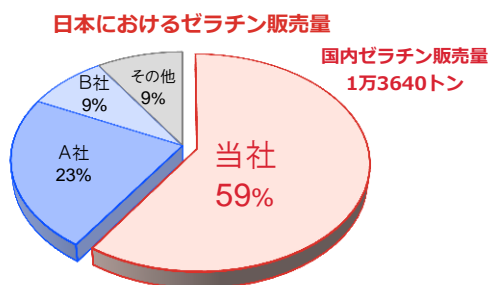
コラーゲンを活かして社会の課題を解決する

これからは日本だけでなく世界中で高齢化が進み、元気で長生きしたいというニーズがあります。これまでコラーゲンは美容のイメージでしたが、**体のターンオーバー（細胞代謝）にも効果のあること**が私たちの研究で解ってきました。さらに研究を進めて科学的根拠を明らかにし、効果を実感できる製品を開発したいと考えています。私たちは今、メーカーという枠を超え、**コラーゲンを活かして社会の課題を解決する会社**に変わろうとしています。世界中の人々が健康長寿を望んでおり、それを可能にするソリューションを提供し、会社や売上の規模より**人々を幸せにする会社**になりたい。そのために、今後も挑戦を続けていきたいと考えています。



代表取締役社長 尾形 浩一

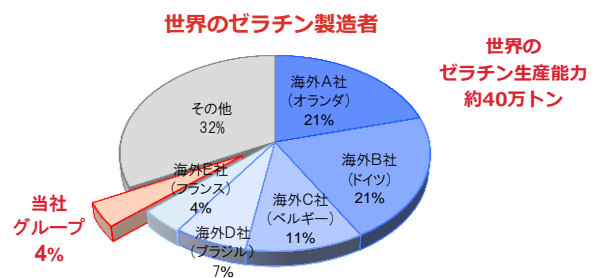
コラーゲン・ゼラチンで国内最大手



出典：『日本ゼラチン・コラーゲン工業組合』(2021年度 輸出を除く)

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。

世界の手ゼラチンメーカー



出典：当社2021年推計値

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
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：南米最大のゼラチンメーカー
海外E社：欧州最大手のゼラチンメーカー

身近なところで、さまざまなかたちで、 新田ゼラチンの製品がお役に立っています。

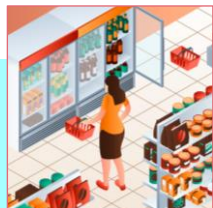
●以下は当社製品の用途の一例です。

菓子

グミ、マシュマロ、
パウンドケーキ、ビスケット

総菜

麺類、丼物などのコンビニ総菜、
ハム・ソーセージ



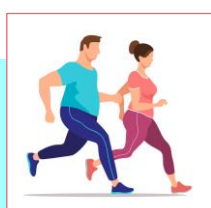
スポーツ

ニュートリション

筋肉や関節痛のケア、
ケガ予防

フレイル関連

フレイルの予防と改善



インナービューティ

美容サプリメント原料

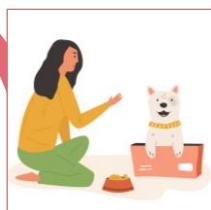
アウタービューティ

化粧品、化粧品原料



バイオメディカル

人工骨・人工皮膚用コラーゲン・ゼラチン
ドラッグデリバリー用ハイドロゲル
iPS細胞培養用コラーゲン



ペットフード

ドッグフード



デザート・乳製品

ゼリー、ムース、プリン
ヨーグルト

冷凍食品

コロッケ、ギョウザ
炒飯・ピラフ



医療関連

創傷治療（コラペプU）、医薬品カプセル

栄養関連

たんぱく質補給用コラーゲンペプチド

コラーゲン、ゼラチン、コラーゲンペプチドとは？

コラーゲンはたんぱく質。
コラーゲンのらせん構造をほどくとゼラチんに、
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本のたんぱく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。

FOOD SOLUTION

フードソリューション

もっと美味しく、簡単に。

生活に欠かせない「食」を支える事業領域です。現在は菓子や総菜など主に4つの分野で、ゼラチン・コラーゲンペプチド・食品材料の特性を活かした用途開発や製材配合技術の開発により、お客様の課題解決につながるソリューションを提案。「もっと美味しく、簡単に」を叶える製品をお届けしています。

菓子

グミ、マシュマロ、マドレーヌやビスケットなど、常温流通の菓子類向けの製品

デザート・乳製品

コンビニエンスストアやスーパーマーケット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

コンビニ総菜、レンジアップ総菜やハム・ソーセージ、レトルト食品など幅広い加工食品向けの製品

冷凍食品

コロッケなどのフライ食品、米飯類、点心といった冷凍食品向けの製品

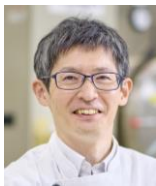
ここが強い！

お客様のあらゆる要望に応える製品開発力

業務用食品材料の開発部門「アプリケーションラボ」

ゼラチンは「固める」「泡を保つ」「コクを出す」などさまざまな機能を持ち、配合や温度などによって性質を自在にコントロールできます。コンビニエンスストアで販売されている麺総菜のスープは冷やすと固まり、温めると溶ける性質を活かしたもので、おいしさを保ちながら電子レンジで程良く溶けるように工夫した当社のゼラチンがお役に立っています。こうした製品を開発する

部門が東京支店にあるアプリケーションラボで、ゼラチンをはじめ、コラーゲンペプチドや増粘多糖類といった食品原料を駆使して、コンビニエンスストアや食品メーカーなどのお客様からのご相談・ご要望にお応えしています。近年はコンビニエンスストアのお客様を中心にスイーツ開発のご相談が多く、毎週のように新作のスイーツが登場する中で、味わいはもちろん形状や食感にも今までにないものが求められます。一つの製品で複数の食感が楽しめるなど、要求されるレベルはより高くなっており、それに対応できる開発力、提案力が必要とされています。そのために本格的なキッチン設備も導入し、店頭と並ぶ商品に近い形状や味わいまで作り込める環境を構築しており、お客様のあらゆるご要望にお応えできる体制を整えています。



総合研究所開発部
アプリケーションラボ
チームリーダー
西 博史

これがイチ推し！

溶解性が高く、食品加工に最適な「イージープロテインBBP」

タンパク質補給食品専用のタンパク質素材

タンパク質補給食品市場では、これまでハードなトレーニングを行うアスリート等が、ボディメイクや筋肉増強を目的としてプロテインドリンク等でタンパク質を摂取していましたが、現在はコロナ禍による健康意識の高まりを背景に、生活者全般がタンパク質摂取に注目し、普段の食事にとり入れ始めています。このようにタンパク質摂取が注目される中、様々な食品を簡単にタンパク質補給食品に変えることができるコラーゲン由来のタンパク質素材「イージープロテインBBP」を開発し、2022年5月より販売を開始しました。イージープロテインBBPは、乳清タンパク質や大豆タンパク質等他のタンパク質原料と比較し、様々な食品に加えても風味を損なわない特長があり、一般生活者向けタンパク質補給食品の開発に最適な素材です。



フードソリューション
事業本部
商品企画部長
毛利 英輔

製品活用事例

「イージープロテインBBP」

「イージープロテインBBP」の最大の特長は、低粘度で溶解性に優れ、食品に加えても風味を損なわないため、醤油、味噌やスムージー等の様々な食品に入れることができます。



醤油



味噌



スムージー

HEALTH SUPPORT

ヘルスサポート

いつまでも元気で、若々しく。

世界中の人々が願う「健康」を支える事業領域です。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。

スポーツニュートリション・フレイル関連

ジョギングなどスポーツにおける関節・筋肉のケア、高齢者のフレイル予防のための製品

美容

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

栄養

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

医療

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、医薬品カプセル

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。近年はフレイルや褥瘡（床ずれ）の予防・改善など、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
要素技術チーム
主任研究員
小泉 聖子

これがイチ推し！

当社初の機能性表示食品「ハピコラスティック」発売

肌の「水分量」と「弾力」の低下を緩和する機能性表示食品

当社独自の魚由来低分子コラーゲンペプチド「TYPE-S」の機能性追求のため、ヒト臨床研究を実施した結果、健康的な肌を測るために重要な2つの指標である「肌の水分量」「肌の弾力」に対する効果を確認しました。その研究成果を基にした当社初の機能性表示食品「ハピコラスティック」を2020年12月に発売しました。

届出表示 本品には魚由来低分子コラーゲンペプチドが含まれています。魚由来低分子コラーゲンペプチドは肌の水分量と弾力の低下を緩和し、肌の健康維持に役立つことが報告されています。1本に2,500mgのコラーゲンペプチドを配合



機能性表示食品「ハピコラスティック」

コラーゲンドリンク専門店「CAFE RIWACO」

機能性コラーゲンペプチド入りドリンクで美と健康、癒しをお届けし、働く女性を応援したいという思いから、当社初のコラーゲンドリンク専門店『CAFE RIWACO（カフェリワコ）』を2021年4月に大阪市北区・中津にオープンしました。



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。

生体組織工学用コラーゲン・ゼラチン

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ハイドロゲル

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」

細胞培養用コラーゲン

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

ソリューション

独自の研究・開発により培った技術をもとにユーザーカスタマイズした医療用素材を提供

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。



総合研究所研究部
バイオメディカル部
チームリーダー
杉本 尚也

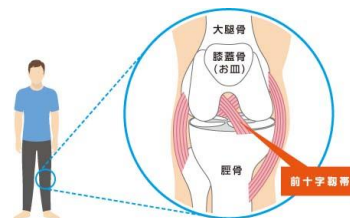
これが
イチ推し！

「世界初のコラーゲン人工腱」の研究開発へも挑戦

北海道大学に「バイオマテリアル構造設計部門」を開設

世界初となる靭帯再建術用コラーゲン製人工腱の研究開発を目的に、北海道大学産学・地域協働推進機構内に「バイオマテリアル構造設計部門」を2022年4月1日より開設しました。

これまでコラーゲンから移植腱の代替えとなる材料を作製するには、強度や微細構造が不十分となることが課題で、難しいとされてきました。柚木俊二特任教授らによる新技術により、移植腱と同じように機能するコラーゲン材料を製造し、これを用いることで自家腱移植が不要な靭帯再建術の実用化を目指します。このコラーゲン人工腱を用いた靭帯再建治療により、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同大学と協働してまいります。



世界の人々のみらいを
創造する新研究棟
「みらい館」

バイオメディカル製品の研究・開発・生産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、大阪工場内に新研究棟を建設します（2022年秋竣工予定）。



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しています。

海外従業員比率約80%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。生産拠点が日本のほか5カ国にあり、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 2022年3月期 ※2 2022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。



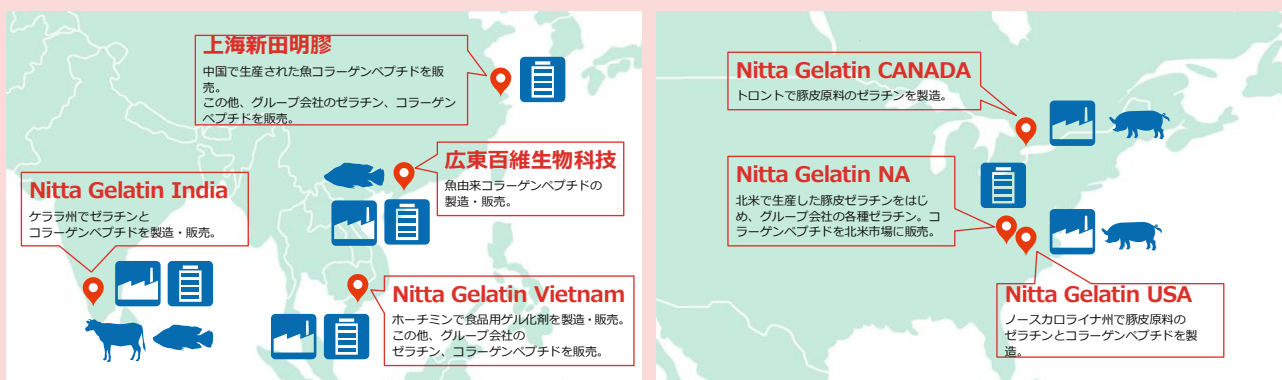
ヘルスサポート事業本部
副本部長兼海外事業部長
西川 誠一

海外拠点と連携し、グローバルな販売戦略を展開

当社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、インドや米国、カナダ、中国、ベトナムで製造したゼラチン、コラーゲンペプチドや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が発展し、人口も多いインドネシアなどアジアのイスラム圏です。ハラール対応製品を持つ当社に大きな優位性があると考えています。

<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



生産本部
グローバル生産管理部
チームリーダー
國分 剛

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、にお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とり、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。

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、世界中の人々がいつまでも元気で若々しく過ごせる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八尾工場（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（現 連結子会社）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）世界的な豚皮ゼラチンの需要拡大に対応するため、Nitta Gelatin Holdings Inc.（米国）を設立
- 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
- 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）東京証券取引所プライム市場へ移行



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：317億円（2022年3月期）
従業員数	単体：248名（2022年3月末現在） 連結：1,009名（2022年3月末現在）
代表者	代表取締役社長 尾形 浩一
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

持続可能な社会の実現を目指して。

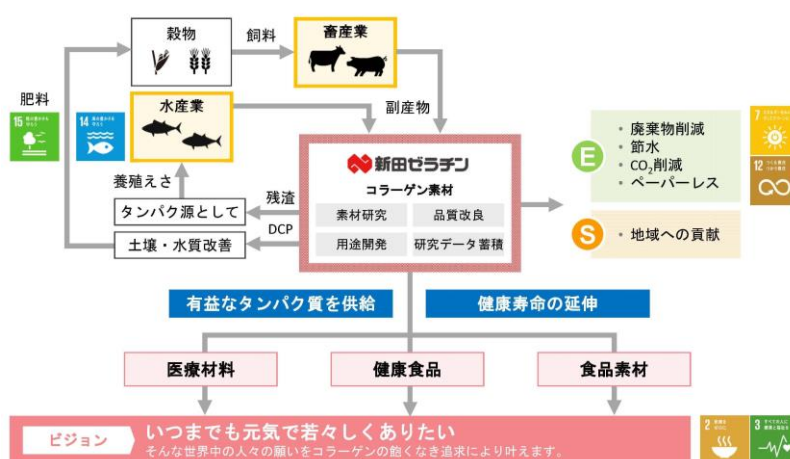
私たちは環境、健康、安全に配慮した事業活動を行い、持続的発展が可能な社会の実現に貢献します。また、良き企業市民として地域社会との共生に努めています。

●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たんぱく質を供給し、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きます。

新田ゼラチンの循環型ビジネスモデル



●社会貢献活動の一環として

夢を追い続けるアスリートを支援

当社はスポーツを通じた社会貢献に積極的に取り組んでいます。2020年に日本女子サッカーリーグ（なでしこリーグ）1部の愛媛FCレディースとチームスポンサー契約を締結したのに続き、2021年には箱根駅伝にも出場した城西大学男子駅伝部と同年のスポンサー契約を、JAPAN RUGBY LEAGUE ONEの花園近鉄ライナーズとサプライヤー契約を締結。夢を追い続けるアスリートをサポートしています。



愛媛FCレディース



花園近鉄ライナーズ



城西大学男子駅伝部



伊予銀行VERTZ

松山的女子アスリート応援サイト「TSUNAGARU」

<https://matsuyama-tsunagaru.com/>

創業者・新田長次郎の出生地である愛媛県松山市で頑張る女子アスリートと、松山の人々の健康を応援する「松山プロジェクト」を2020年よりスタート。愛媛FCレディースのほかにも伊予銀行VERTZ（ヴェールズ：女子ソフトボール）や女子ゴルファーの佐保重女理選手ら、松山で活躍する女子アスリートを支援しています。また、プロジェクト公式ウェブサイトとして『TSUNAGARU（つながる）』を開設。選手たちの情報を発信しています。



プロジェクト公式ウェブサイト『TSUNAGARU』

【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、無断転載などされませんようご理解・ご協力のほど、お願い申し上げます。

本資料内の情報・画像・グラフを使用の際は、各出典元に使用のお問い合わせをお願い申し上げます。

[2022年9月作成]