



商品の向こう側にある
お客様の笑顔のために
最高の品質とサービスをお約束します。

会社概要

Company Profile

会社名	ツルヤ化成工業株式会社
所在地	本社・工場 〒407-0033 山梨県韮崎市龍岡町下條南割995-400 TEL: 0551-23-0330 FAX: 0551-22-9988 営業本部（営業部・開発部）・マーケティング本部 〒252-0144 神奈川県相模原市緑区東橋本1-5-10 大地ビル7 2F TEL: 042-770-8131 FAX: 042-770-2825 パッケージ事業部 〒252-0254 神奈川県相模原市中央区下九沢1105-1 TEL: 042-700-0131 FAX: 042-700-0130
代表取締役	齋藤英樹
資本金および 資本準備金	32,295万円
主な事業内容	高甘味度甘味料を中心とした各種食品添加物、食品素材、健康食品、高機能性食品等の製造および販売
主要取引銀行	三菱UFJ銀行、きらぼし銀行、山梨中央銀行、横浜銀行、三井住友銀行、群馬銀行、商工組合中央金庫
子会社 関連会社 関係会社	京都フードパック株式会社 株式会社山野井 ファインフーズ株式会社 智味雅（青島）商貿有限公司 ウェルネオシュガー株式会社
ホームページ	コーポレートサイト http://www.tsuruyachem.co.jp 甘味料選定・開発ナビ https://sweetener.jp/

ツルヤ化成工業は、1949年の創業以来、甘味料をメインとした
添加物、各種食品素材、健康食品、高機能性食品等の
製造・輸入及び販売を行う食品原料メーカーです。

「お客様の要求する最高品質の製品を創出し、
利益のために品質を犠牲にすることはしない」
これは弊社が、創業以来かけている品質方針です。

本社工場では国際基準の「FSSC22000」を取得しました。
皆様が安心してお使いいただけるクオリティを徹底的に追及し、
常にご満足いただける商品をご提供しております。

沿革

History of the company

1949	●	1949年(昭和24年) 4月	東京都目黒区にツルヤ化成工業所設立
		1968年(昭和43年) 8月	法人ツルヤ化成工業株式会社を神奈川県川崎市に設立
1988	●	1988年(昭和63年) 7月	本社・工場を山梨県韮崎市に移転。相模原市内に営業本部を新設
		2004年(平成16年) 6月	食添GMP登録
		2012年(平成24年) 8月	パッケージ事業部、新工場(相模原市)に移転
		2014年(平成26年) 2月	本社工場 ノンアレルギーライン増設
2017	●	2017年(平成29年) 12月	経済産業省より地域未来牽引企業として選定される
		2019年(平成31年) 2月	エコアクション21取得
		2019年(令和1年) 5月	HACCP導入型食添GMP取得
		2022年(令和4年) 8月	食肉加工卸業の「京都フードパック」を子会社化
2023	●	2023年(令和5年) 4月	伊藤忠製糖株式会社(現ウェルネオシュガー株式会社)と資本業務提携
		2023年(令和5年) 8月	食肉製品製造業「株式会社 山野井」を子会社化
2024	●	2024年(令和6年) 3月	健康経営優良法人2024(中小規模法人部門) 認定取得
		2024年(令和6年) 8月	FSSC22000を本社工場(山梨県)にて取得



本社工場にて認証取得



地域未来牽引企業



エコアクション21



パートナーシップ
構築宣言

事業内容

Our service



甘味料事業

時代のニーズに応えながら、安心・安全で、美味しい商品づくりを目指すお客様へ、当社が扱う30種類以上の甘味料製剤の中から最適な組み合わせのご提案や技術サポートを行っております。原料調達から商品設計、製造、検査まで一貫して対応し、低コストでの製造・販売を実現しているため、安定した価格での供給が可能です。



輸入販売事業

甘味料を含む豊富なラインナップを活かし、多岐にわたる業種のお客様に向けて輸入原料を販売しています。メーカーとしての強みを生かし、厳しい自社基準による異物チェックを徹底することで、安心・安全な製品を安定的に供給しております。



受託加工事業

粉末加工を得意としている当社では、粉碎、混合、造粒に加え、液体の工合設備も完備。多様な機械を駆使してお客様のニーズにお応えしております。また、パッケージ事業部では分包（スティック包装、三方包装）からセットアップまで一貫した製造が可能です。製品ごとに最適な加工プロセスをご提案し、信頼性の高いサービスをご提供いたします。



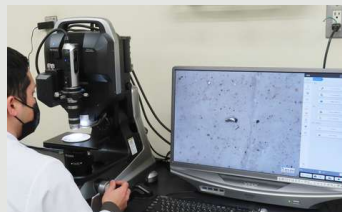
研究・開発事業

甘味料製剤、品質改良剤・調味料製剤などの添加物製剤に加え、液体調味料や乾燥スープ、健康食品の企画・開発など、食に関する多様なご要望に対し、先進の設備と充実した環境のもと、培ってきた技術力を最大限に活かし、日夜研究開発を進めております。また、甘味料を使った新しいアプリケーションのご提案も随時行っております。

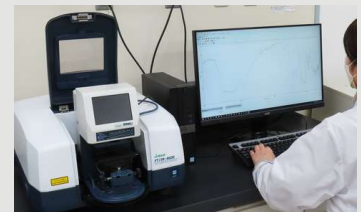
ツルヤ化成工業の品質保証体制について

お客様に安全で高品質な製品をお届けするために、当社では最新鋭の分析機器を導入し、万全の品質保証体制を整えております。不純物の検出や異物の同定には、これらの分析機器を活用し、製品に潜む微細な品質リスクに至るまで徹底した管理を行っております。

さらに、主要な甘味料につきましては、食品添加物公定書の規格基準への適合性を厳格に検査し、確かな品質を保証しております。また、製造設備においても、X線異物検出機の導入やノンアレルゲンラインの衛生管理環境の整備など、お客様のご要望に応じたカスタマイズ対応を行い、常に高い信頼性を確保しております。



デジタルマイクロスコープ／レーザー元素分析装置 原料や製品中の異物を確認し、元素組成を調べます



FT-IR 赤外光を照射し分子の構造や状態を調べ、物質を推定します

製品案内

Our products

甘味料

常時30種類以上の甘味料製剤を取り揃え、最適な組み合わせをご提案します。

スクラロース

まろやかな甘味を持ち、苦味や渋味等の嫌な雑味がほとんどありません。体内で代謝されないためカロリーはゼロです。

製品名	甘味度 (砂糖比)
プレジロンSU-600	600倍
プレジロンSU-200	200倍
プレジロンSU-90P	90倍
プレジロンSU-10	60倍

アセスルファムカリウム

安定性に優れ、甘味の発現が早く、キレ味も良いという特徴があります。

製品名	甘味度 (砂糖比)
アセスルファムカリウム	200倍
T-ACK(P) 微粉タイプ	200倍

アスパルテーム

クセや雑味が少なく、まろやかな甘味を有しています。

製品名	甘味度 (砂糖比)
アスパルテーム	200倍

サッカリンナトリウム

サッパリとした甘味を持った甘味料です。

製品名	甘味度 (砂糖比)
サッカリンナトリウム	300倍

混合品(アセスルファムK×スクラロース)

スクラロースやアセスルファムカリウムは単品で使用するより、組み合わせて使用したほうがより砂糖に近い甘みになります。

製品名	甘味度 (砂糖比)
プレジロンAP-S14	200倍
プレジロンAP-S	200倍

ステビア抽出物

ハーブの独特な香味と苦味があり、後を引くコクのある甘味が特徴の、植物由来甘味料です。

製品名	甘味度 (砂糖比)
ベルトロン90 ※	200～250倍
ベルトロン53 ※	100～130倍
ベルトロン200S ※	25～30倍
ベルトロン160S顆粒	20～25倍

※はハンドリング性を高めた細粒子（造粒加工）もごございます。

ステビア レバウディオサイドA高含有品

ステビアの甘味成分レバウディオサイドAを多く含み、立ち上がり早い甘味が特徴です。

製品名	甘味度 (砂糖比)
ベルトロンRA-97	250～300倍

酵素処理ステビア

高純度のステビア抽出物に酵素を用いて糖を付加して作られ、ステビア抽出物の雑味や苦味が低減され、よりクリアな味質を有しています。

製品名	甘味度 (砂糖比)
ベルトロンK-200	120～150倍
ベルトロンK-120スプレー顆粒	70～90倍
ベルトロン52Kスプレー顆粒	18～25倍

甘草（カンゾウ）

マメ科の多年性植物・カンゾウから抽出精製。後引きの強い甘みと、特有の風味が特徴です。

製品名	甘味度 (砂糖比)
シュガーリチン100	200～300倍
シュガーリチンA	40～50倍
シュガーリチンAスプレー顆粒	40～50倍

混合品（ステビア×カンゾウ）

塩かどや酢かどのマスキング効果が高いため、塩性食品に良く使われている混合甘味料です。

製品名	甘味度 (砂糖比)
ベルトロン100Gスプレー顆粒	30～40倍
ベルトロン165GSスプレー顆粒	25～30倍

受託加工

ご要望に合わせ、商品設計から製造・加工まで一貫してお受けします。

食に関するニーズが多様化する中、甘味料、品質改良剤、調味料製剤・日持ち向上剤などの添加物製剤に加え、液体調味料や健康食品など、弊社では食品分野における様々な製品の受託加工を行っております。先進の設備と技術のもと、自社のネットワークを生かした原料調達から、製造・加工、製品検査、パッケージング、また試作やテスト、分析をもとにした改善提案まで、お客様の様々なご要望に対応いたします。

商品設計	粉体加工	液体加工	製品検査
配合	粉体混合  V型混合機（2500L～50L） ハイスピードミキサー マゼラーミキサー	液体混合 ジャケット式調合タンク ホモミキサー付きタンク レオニーダー	 理化学検査
加工方法	押出し造粒  押出し造粒機（横押出し式・バスケット式） 棚式乾燥機、 ジャイロドライヤー	液体充填 BIB 充填 一斗缶充填	 細菌検査
原料・資材	流動層造粒  流動層造粒機 （大型×3台）	粉砕 衝撃式粉砕機	機器分析 液体クロマトグラフィー 分光光度計 屈折率計 自動滴定装置 デジタルマイクロスコープ FT-IR レーザー元素分析装置 ほか
表示・規格	粉砕 超音波式ふるい機 マグネットトラップ X線検査機、金属検査機		
試作	小分け・リパック パウチ包装 クラフト機包装 段ボール包装	パッケージ 個包装 スティック包装 三方シール包装 セットアップ 	

＜製造・加工実績一例＞

製品	加工方法	特長
甘味料製剤・各種添加物製剤	粉砕、粉体混合、バルク包装	日持ち向上剤、ゲル化剤、調味料製剤、pH調整剤、栄養強化剤など、幅広い製品の加工をお受けしております。分級しないように、粗い原料は粉砕して粒度をそろえてから混合しております。
テーブルシュガー	流動層造粒（コーティング）、バルク包装	ステビアやスクラロースなど各種甘味料にて対応しております。原料調達から、加工・包装まで、自社工場にて一貫した製造が可能です。
顆粒状調味料、粉末スープ	押出し造粒、バルク包装	お茶漬けやふりかけ、各種スープの素など、溶かしやすい顆粒状の風味調味料の製造を行っております。
健康食品	流動層造粒、押出し造粒、スティック包装、三方シール包装	ビタミン顆粒やコラーゲンドリンク、青汁など、各種栄養補助食品やダイエット食品など様々な製品に対応しております。
液体調味液	液体混合、BIB 充填	アミノ酸系調味料、エキスイ系調味料、酵母エキスイ調味料ほか、漬物用、米飯用などの各種液体調味料も承ります。日持ち改善のためのpHの調整や食味の改善も行っております。
プロテインパウダー	流動層造粒、バルク包装	プロテイン素材を含有した、溶かしやすく風味の良いパウダーの製造を行っております。



甘味料製剤



テーブルシュガー



ビタミン顆粒



とろみ剤



プロテインパウダー

取扱原料

現地法人を通じた輸入品のほか、
幅広い原料を調達しております。

ツルヤ化成工業現地法人
智味雅（青島）商貿有限公司

原料の輸入



国内調達

自社ネットワークによる
コストメリットと
安定供給



ツルヤ化成工業



品質
チェック

知財対応

製造加工

国内外よりコストパフォーマンス高く仕入れ、
国内の本社工場にて品質と知財の安心・安全を確保し
お客様のもとへ高品質な商品をお届けいたします。

食品メーカー

納品



消費者

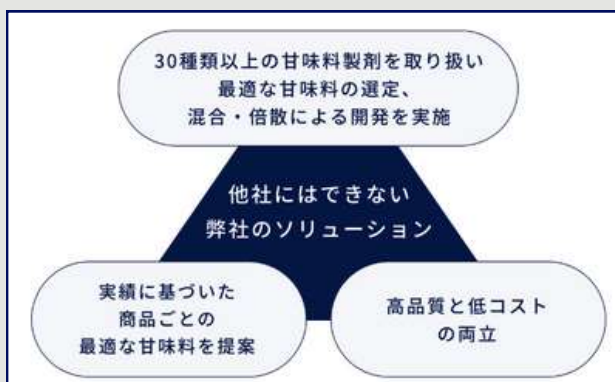


<取扱商品一例>

甘味料	エリスリトール（結晶タイプ・微粉タイプ）
	キシリトール
	キシロース
増粘剤	キサンタンガム（粉末タイプ・造粒タイプ）
酸味料	無水クエン酸
	結晶クエン酸
	クエン酸三ナトリウム
酸化防止剤	アスコルビン酸
	アスコルビン酸（100M品）
	アスコルビン酸ナトリウム

日持ち向上剤	ビタミンB1（チアミンラウリル硫酸塩）
	グリシン
	酢酸ナトリウム
	アジピン酸
その他	葉酸
	グリチルリチン酸ジカリウム
	グリチルリチン酸アンモニウム

ツルヤ化成工業のソリューション



創業以来70年以上、甘味料を中心とした各種食品素材を扱う当社では、甘味料に特化したwebサイト「甘味料開発・選定ナビ」をご用意しております。

甘味料のカatalogはもちろん、過去の商品開発事例、お役立ち資料のダウンロードも無料でご利用いただけます。サンプルの手配も随時行っておりますので、お気軽にお問合せください。



甘味料開発・選定ナビ

<https://sweetener.jp/>

