

INGREDION JAPAN K.K.

# イングレディオン・ジャパン株式会社 会社案内



Ingredion™

# イングレディオンは世界をリードする スペシャルティスターチ、甘味料のサプライヤーです



## Ingredion™

### イングレディオン

イングレディオンは2010年、糖化製品大手のコーンプロダクツ・インターナショナル（米国）と加工でん粉大手のナショナルスターチ（米国）が合併して誕生しました。現在食品、飲料、製紙を中心に60の産業分野に、トウモロコシ、タピオカ、小麦、ジャガイモ、コメなどを原料作物とする加工原料を供給しています。

本社は米国イリノイ州ウエストチェスター、11,000名を超える従業員に、40を超える製造工場と27の研究開発施設(Ingredion idea labs™)を擁し、100か国以上で事業を展開しています。

各事業所には市場のニーズを熟知した専門性の高いスタッフを配置し、お客様を身近でサポートしています。さらに、この活動はイングレディオンの技術開発、マーケティングのグローバル・ネットワークにもサポートされ、お客様の多様な要望に全社で対応します。

### イングレディオン・ジャパン株式会社

イングレディオン・ジャパンは1971年、加工でん粉のパイオニア、ナショナルスターチの日本法人として事業を開始、その後45年以上にわたり、様々に差別化されたでん粉製品の食品や製紙市場への普及と拡大に取り組んで参りました。現在、タイ、米国等の自社製造拠点より輸入した様々な高機能製品を、幅広い応用技術やグローバルの視点の市場情報と共に、広く日本市場に販売しております。

イングレディオン・ジャパンの高品質かつ高機能の製品、最新の情報、そして信頼性の高い技術サポートは、多くのユーザーから高く評価されています。

### 沿革

- 1971年 王子ナショナル設立
- 1974年 カネボウ・エヌエスシー設立
- 1978年 蘭ユニリーバ傘下へ
- 1993年 王子との合併を解消、ナショナルスターチ & ケミカル(ジャパン)設立
- 1996年 カネボウとの合併を解消
- 1997年 日本エヌエスシーに社名変更(英ICI傘下)
- 2007年 蘭アクゾノーベル傘下へ
- 2008年 接着剤部門をヘンケルに売却
- 2010年 米CPI (Corn Products International)と合併
- 2013年 イングレディオン・ジャパンに社名変更



1900 >>

#### 1900年代

The Corn Products Refining Company 設立

ヨーロッパに進出  
ARGO洗濯のり発売

#### 1910年代

Canada Starch Companyを買収、初の株式配当宣言



1920 >>

#### 1920年代

米国初の高純度ブドウ糖の商標として  
CERELOSE®を使用

#### 1940年代

軍民両用用途のサービス提供  
NIAGRA冷水洗濯のり発売  
缶詰用でん粉、CLEARGEL™発売



1950 >>

#### 1950年代

製紙業界で広く使用されている  
カチオンでん粉を開発  
加工耐性の高いでん粉  
COLFLO™ 67 発売

#### 1960年代

社名をCorn Products Companyから  
CPC Internationalに変更

# イングレディオン・ジャパンは高品質の製品を 応用技術と市場情報と共にお届けします



## 食品事業

イングレディオン・ジャパンの食品事業は、加工でん粉を中心に、物理加工でん粉、デキストリン、レジスタント・スターチなど高い機能性を持つでん粉製品を70品目以上品揃えし、調味料、製菓製パン、乳業、飲料、健康食品を含む食品産業を幅広くカバーしています。

また東京の本社には独自の応用技術開発を可能にするラボ（Ingredion Idea labs™）を設置しています。ラボには各種調理機械や分析機器を備え、経験豊富なスタッフによる独自の技術開発に加え、お客様との共同開発にも取り組んでいます。食感改良、栄養強化、工程改善など、お客様の製品の差別化と問題解決に貢献します。



## 工業用製品事業

イングレディオン・ジャパンの工業用でん粉事業は、日本で50年近い歴史があります。専門性の高いスタッフが、製紙や段ボール産業における最終製品の差別化や生産性向上の為、実際の使用現場にて技術サービスを提供しています。

また、ガラス繊維、接着剤、化粧品、トイレタリー製品、バイオプラスチックなどにも、スペシャリティースターチを用いた最適なソリューションを提案しています。

## イングレディオンが重視すること

イングレディオンは、市場の動向やお客様が直面している問題を正しく理解し、高品質な製品、革新的なソリューションを他に先駆けて提供します。そしてお客様、ビジネスパートナー、地域社会、社員、株主のために、以下の6つの価値を創出します。

**安全**  
安全と労働環境の創造

**品質**  
厳格な品質基準と正確かつ一貫した行動

**誠実**  
約束の順守  
倫理的な行動  
規範的な企業行動



**革新**  
顧客、株主のために価値を生み出す革新性の訴求

**卓越**  
顧客、社員および株主の期待以上の結果を生む努力

**尊敬**  
顧客、社員、地域社会との持続的信頼関係の構築、共通目標の達成



1970 >>



2000 >>



2016 >>

### 1970年代

パルピー感を付与するアルファ化でん粉TEXTAID™発売

### 1980年代

冷水可溶でん粉ULTRA™-シリーズ発売

### 1990年代

CPC International から分離独立  
物理加工でん粉 NOVATION™ 発売

### 2000年代～

GTC Nutrition (米国) を吸収合併 (2004)

National Starch (米国) と合併、Ingredion へ社名変更 (2012)

Penford (米国) を吸収合併、ポテトスターチを強化 (2015)

TIC Gum (米国) を吸収合併、増粘多糖類事業を拡大 (2016)

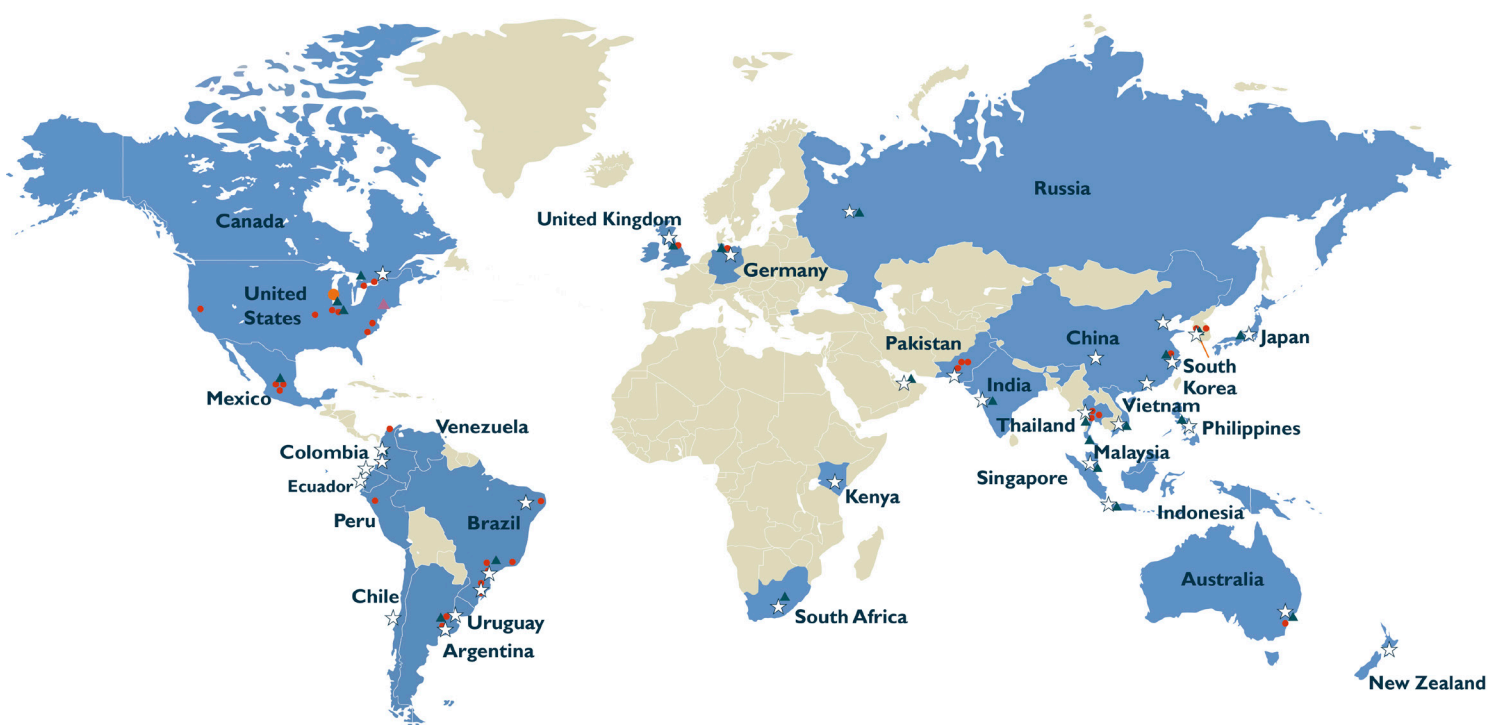
Shandong Huanong (中国) を吸収合併、アジア地区の供給体制を強化 (2016)

Sun Flour Industry (タイ) を吸収合併でライススターチを強化 (2017)



## Our Global Locations

グローバル・ネットワーク



● 本社(米国・イリノイ州) ▲ 技術開発拠点本部(米国・ニュージャージー州) idea labs™ ▲ 技術開発拠点 idea labs™ ☆ 営業拠点 ● 生産拠点

イングレディオン・ジャパン株式会社

電話: 03-3504-9690

Eメール: [tokyo.info@ingredion.com](mailto:tokyo.info@ingredion.com)

オフィシャルサイト: [ingredion.jp](http://ingredion.jp)

The information described above is offered solely for your consideration, investigation, and independent verification. It is up to you to decide whether and how to use this information. Ingredion Incorporated and the Ingredion group of companies make no warranty about the accuracy or completeness of the information contained above or the suitability of any of their products for your specific intended use. Furthermore, all express or implied warranties of noninfringement, merchantability, or fitness for a particular purpose are hereby disclaimed. Ingredion Incorporated and the Ingredion group of companies assume no responsibility for any liability or damages arising out of or relating to any of the foregoing.

The INGREDION mark and logo is a trademark of the Ingredion group of companies and used in Japan by Ingredion Japan K.K. All rights reserved.  
All contents copyright © 2017 V2-05-17



**Ingredion**™

Developing ideas.  
Delivering solutions.™