

でん粉は、いつもあなたのそばに



COMPANY GUIDE



# 私たちは豊かで健康的な生活を応援します。

おいしい食事は、すべての人に幸福感をもたらしてくれます。

そんな食事がでん粉由来の食物繊維がたっぷりで、カラダにもやさしい食品だったら。

私たち松谷化学は創業以来、でん粉メーカーとして歩んできたノウハウを活かし、食と健康だけでなく、生活のあらゆるシーンで役立つでん粉の開発を行っています。

健康と手軽さを、おいしさや驚きを。松谷化学はでん粉で豊かな生活を支えます。

## 難消化性デキストリン

### 腸の調子や血糖値に作用

#### 多くの「トクホ」に利用される機能性素材

天然のでん粉を原料とした水溶性の食物繊維で、透明・低粘性・低甘味という特徴がある機能性素材です。整腸作用や食後血糖値の上昇抑制作用などの優れた生理効果がある上に、マスキング効果やレトルト処理の際の高い安定性などから、多くの特定保健用食品や機能性表示食品に利用されています。



## でん粉素材

### 原料 × 加工法 = ∞

#### でん粉で夢は、限りなく

タピオカやトウモロコシ、ジャガイモ、小麦など植物由来のでん粉を、化学的・物理的に加工処理した素材が「加工でん粉」です。食品に「しっとり」「もちもち」「サクサク」などを付与し、嗜好性や食べやすさ、保存性・安定性などを向上させます。また、でん粉を酸や酵素で分解(低分子化)した「でん粉分解物」は、食品に濃厚感をプラスしたり、粉末食品をサラサラで均一状態に保つ際などに利用されます。これまで経験のない食感や見た目で食の楽しさを広げ、これまで難しかった様々な食のシーンを可能にするのがでん粉です。厳しい現代社会を生きる皆様の食生活に寄り添い続けます。



#### MESSAGE

私たち松谷化学は1919年の創業以来、でん粉一筋に社業を営んで参りました。

紙や繊維の糊などの工業品をメインとしてスタートした当社は、時代と共に即席麺や冷凍食品といった加工食品の“おいしさ”や“手軽さ”に寄与する食品分野にシフト、また、現在は“人々の健康な毎日”に役立つ食物繊維や希少糖の研究にも取り組んでおります。

おいしさをもっと、笑顔をもっと次の100年に向けてでん粉を通して皆様に沢山の驚きや感動をお届けできるよう挑戦しつづけます。

代表取締役社長 阪本 紗代

## 希少糖

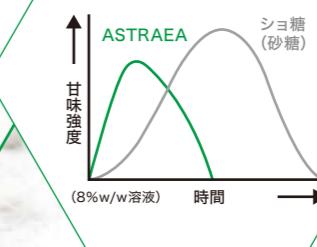
### その名の通り

### 「希少な糖」

アストレア  
製品名は「ASTRAEA」

近年、香川大学で希少糖をつくる酵素が発見され、生産技術が確立。機能性素材としての開発がこれまで以上に進められています。当社がASTRAEAとして製品化したアルロースは「自然な甘みなのに0kcal」「脂肪燃焼を促進する」「虫歯になりにくい」「血糖値に影響を与えない」といった多くの特長があり、メタボリックシンドローム対策をはじめ様々な効果が期待されています。多くの人のココロとカラダをコンディショニングすることを願い「ASTRAEA」は生まれました。

ASTRAEAの甘味度は砂糖の約70%



# でん粉で、挑む。

## ～Challenge with STARCH～

食べることの楽しみはいつでも、どこでも人が感じる欲求です。

私たち松谷化学では、でん粉でそんなよろこびをお手伝いできるよう、

あらたな可能性を探求し、でん粉技術を磨き続けます。

小さな発見を磨き大きなよろこびへ。

### 製造環境の確かさ

#### 徹底した衛生管理のもと高品質な製品を

各製造工場では、最新鋭の設備とコンピューターによる一元管理のもと、衛生管理と品質管理を徹底。生産プラントは機能的にレイアウトされ、自動化された製造ラインでは材料の投入から精製・濃縮・梱包・搬送まで集中管理することで、効率的で安定的な製品供給を可能にしています。さらに、高度な加工が必要な顆粒状製品も扱える造粒工場や、多様化するニーズに応じた製品づくりを可能にする小詰機(こづめき)など、幅広いご要望に応えられる生産体制の構築にも注力しています。



### 品質へのこだわり

#### 「安心・安全」を確かにしる、幅広い項目の検査を実施

何よりも品質にこだわった製品開発に注力している当社において、各種でん粉製品の品質管理を担っているのが品質保証本部です。「いつも安心、ずっと安全」をモットーに、各地から送られてくる原材料の検査に加え、製品の粘度などの物性試験や微生物試験、さらには安定性試験といった幅広い項目の検査を実施しています。すべての製品の「安心・安全」を確かなものとし、顧客満足度100%を目指す努力を日々、続けています。



### でん粉技術を進化させ 「松谷ブランド」を磨き続ける

価値観が多様化し未来予測が困難な社会の中で、これからも松谷ブランドを選んで頂くために。私たちは自らの課題に目を向けてん粉の可能性にチャレンジし続けます。またお客様や社会との積極的なコミュニケーションを通じ新たな価値を創造します。今日よりもっと、明日よりもっと。社会に役立つ驚きをでん粉を通じて提供できるよう進化し続けます。



2023 ○  
希少糖アルロース  
機能性表示食品  
「ASTRAEA W」  
開発・販売開始



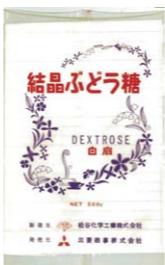
2021 ○  
希少糖アルロース  
製品名「ASTRAEA」  
開発・販売開始



2011 ○  
希少糖含有シロップ  
「レシアガースweet」  
開発・販売開始



1988 ○  
難消化性デキストリン  
「パインファイバー」  
開発・販売開始



1958 ○  
結晶ぶどう糖販売開始



次の100年へ

# 社会と共に歩みたい。

自然の植物から恩恵を受ける私たちでん粉事業者が果たす役割。

それは環境への配慮だけではないと私たちは考えます。社会と共に歩み続けること。

いつもその気持ちを持ち、小さなことから始めています。

## 環境を汚さない「糊」をはじめ 松谷製品は地球と健康にやさしい

「くっつける」といえば、でん粉糊。日本の家屋建築では今でも障子など広範に使用される天然由来の接着剤です。有機溶剤を含まない接着剤は、健康にやさしい住環境の実現をお手伝いします。また、口に入ても健康に被害を与えないため、学童向けの文房具や肌に直接触れる衣料品の洗濯糊としても安心してご利用いただけます。

近年は地球環境に配慮するということでバイオマス素材が注目を浴びていますが、でん粉糊は正にバイオマス製品そのもの。松谷化学はこれからもでん粉製品をご提供することにより、地球環境の保護へ寄与して参ります。



## 生産過程で発生する水や泥を 再利用できる工場設備

工場内で使用された水は、工場内の排水処理設備で微生物やフィルターを使いクリーン処理を施し自然にお返ししています。

この時発生する汚泥には、肥料に欠かせないチッ素やカリウム、リンといった栄養素が豊富に含まれます。松谷化学ではすべての汚泥を産業廃棄物処理にするのではなく、自社で乾燥させ有機肥料に再利用できるようコンポスト化を実施しています。

ガスコーチェネレーションシステムでは、クリーンな都市ガスを燃料として電気をつくり同時に発生する蒸気を工場で利用することで、CO<sub>2</sub>の排出削減に努め分散型エネルギー社会を推進しています。



## 製品配送でも環境へ配慮

海上フェリーでの輸送やJR貨物との取組みによりモーダルシフトへの参加を通じ、CO<sub>2</sub>の排出削減で環境への配慮を実施しています。



会社  
概要

会社名 松谷化学工業株式会社  
(英文社名 Matsutani Chemical Industry Co., Ltd.)

所在地 〒664-8508 兵庫県伊丹市北伊丹5丁目3番地

代表者 代表取締役会長 松谷 晴世  
代表取締役社長 阪本 紗代

設立 昭和12年1月25日

事業内容 加工でん粉、食物繊維、希少糖等の製造・販売

事業  
拠点

本社  
〒664-8508 兵庫県伊丹市北伊丹5丁目3番地  
TEL. 072-771-2001(代表) FAX. 072-768-6213

東京支店  
〒103-0023 東京都中央区日本橋本町4丁目4番2号  
(東山ビルディング13階)  
TEL. 03-3241-7081(代表) FAX. 03-3243-1988

名古屋支店  
〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦1丁目19番24号  
(名古屋第一ビル7階)  
TEL. 052-218-7060(代表) FAX. 052-218-7065

福岡支店  
〒812-0016 福岡県福岡市博多区博多駅南1丁目4番18号  
(博多シティアーツビル3階)  
TEL. 092-432-0112(代表) FAX. 092-432-0113

広島支店  
〒730-0015 広島県広島市中区橋本町10番6号  
(広島NSビル10階)  
TEL. 082-211-3570(代表) FAX. 082-211-3572

新潟支店  
〒950-0912 新潟県新潟市中央区南笹口1丁目1番54号  
(日生南笹口ビル4階)  
TEL. 025-241-1831(代表) FAX. 025-241-1941

香の州事務所  
〒769-0221 香川県綾歌郡宇多津町吉田4001番11  
TEL. 0877-85-9771 FAX. 0877-85-9773

沿革

- 1919年 松谷亀一郎、大阪市東区鎗屋町に個人商店「松谷亀一郎商店」を創業
- 1936年 現在地(兵庫県伊丹市)にて操業開始
- 1953年 国内初のでん粉糖液脱塩精製にイオン交換樹脂設備完成
- 1958年 結晶ぶどう糖販売開始
- 1974年 排水処理の公害防止設備完成
- 1980年 造粒工場完成
- 1987年 タイに合弁会社設立、加工でん粉の製造、輸入開始
- 1988年 難消化性デキストリン「パインファイバー」開発販売開始
- 1998年 ガスターイン・コーチェネレーション設備完成
- 2001年 研究開発センター完成
- 2002年 「パインファイバー」特定保健用食品に認証
- 2006年 松谷晴世 社長就任
- 2009年 新排水処理施設完成
- 2011年 希少糖含有シリップ「レアシュガースウィート」販売開始
- 2019年 メキシコにアルロース専用工場完成
- 2021年 希少糖アルロース「ASTRAEA」販売開始
- 2022年 阪本紗代 社長就任
- 2024年 健康優良法人認定



松谷化学工業株式会社

<https://www.matsutani.co.jp>

表紙について

表紙のビジュアルは当社の製品を使った「でん粉アート」です。

「でん粉は、いつもあなたのそばにある」ことを表現するため、暮らしの様々なシーンや食材を描きました。