

NEXT STAGE TOGETHER

The Expert of Food Products



でん粉の総合メーカー

松谷化学工業株式会社



自然の恵みから
生み出された
「でんぶん」
が
豊かな
食生活を
支えます。

安心・安全で、品質の高いでん粉を研究し、製造、販売しながら、
日本のみならず世界の人々の、健康な生活に寄与し、貢献します。

大地の恵み「でん粉」は、人びとの暮らしに多大な恩恵を与えてきました。
お陰様を持ちまして、私どもは1919年創業以来、でん粉加工のパイオニアとして
100年にわたり、「でん粉」の新しい価値を求めてまいりました。
特に、食品業界へは「安心・安全・安定供給」を追求した多くの製品を提供し、
各方面より高い評価をいただき、厚い信頼関係を築いております。
「でん粉」の活用は、戦前の工業用から現在の食品用へシフトしました。
今日では予防医学的な製品、トクホ（特定保健用食品）や機能性表示食品などの製品が注目を集めています。
世界的に健康への関心が高まり、メタボリックシンドロームや生活習慣病の予防のためにと
ますます私どもの製品の商圏が世界に広がっています。

でん粉加工のパイオニアとして、一世紀—。

でん粉利用の可能性は無限にあります。
日々発展する研究開発、技術革新を重ね、より高度な加工処理により
新しい発見ができると確信しております。
「選択と集中」を実践すると共に、お客様のご要望に的確にお応えし、
先進的な企画・開発・製造ができる提案型企業として充実させていきたいと存じます。
次の100年に向けて、今これからが一層の飛躍のチャンスと考え、
より信頼され、そして期待される「松谷ブランド」を目指し
“熱きところ”を持って、社員一同努力してまいります。
皆様のご支援を心よりお願い申し上げます。

松谷 晴世



代表取締役会長
松谷 晴世

食と健康のエキスパートとしてのノウハウを蓄積し、機能性素材を開発。

かつて食品は主に、おいしさ、栄養価が求められていましたが、近年は健康意識が高まり、機能性という付加価値のある商品が注目を集めています。

難消化性デキストリン

● 製品名:ファイバーソル2



天然でん粉を原料とした水溶性の食物繊維で、多くのすぐれた生理作用を持つことがさまざまな研究で明らかにされています。

難消化性デキストリンのはたらき

- ① おなかの調子を整える
- ② 食後血糖の上昇を穏やかにする
- ③ 食後中性脂肪の上昇を穏やかにする
- ④ 内臓脂肪の蓄積を低減する
- ⑤ 中性脂肪、コレステロールを低下させる
- ⑥ ミネラル吸収を促進する



多数の食品メーカーが難消化性デキストリンを関与成分とした食品を開発し、特定保健用食品の許可を取得しています。

難消化性デキストリンのトクホの実績

● 難消化性デキストリンは最も多く利用されている関与成分であり、トクホ全体1,072品目のうち389品目、およそ36.3%を占めています。

- 整腸作用が認められる食品:186品目
- 食後血糖上昇抑制作用が認められる食品:163品目
- 食後中性脂肪上昇抑制作用が認められる食品:40品目

(2021年10月現在)



パインファイバー W タブル

2008年-2017年モンドセレクション最高金賞
10年連続受賞!

「ダイエット及び健康食品セレクション」

手軽に血糖や中性脂肪をコントロール

難消化性デキストリンを主成分とした「パインファイバーW」は、食後血糖・血中中性脂肪の上昇抑制効果や安全性が、科学的に確認されている特定保健用食品です。そのため血糖値の気になる方や脂肪の多い食事を摂りがちな方にとても適しています。

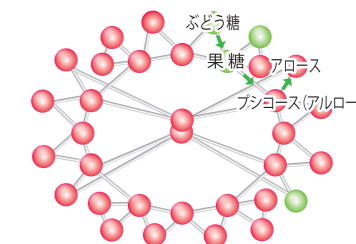


希少糖



自然界で量が少ない単糖(糖の最小単位)のことです。その種類はたくさんあり、それぞれがいろいろな作用をもつことがわかってきています。近年、香川大学の何森教授により、希少糖を作る酵素が発見され、同時に体系的な生産戦略図(イズモリング)が構築されました。

香川県や香川大学と産学官連携で研究を進めてきた希少糖は、数々のすぐれた生理作用が報告されており、メタボリックシンドローム対策に期待される新たな機能性素材として注目されています。



全6炭糖生産戦略図
イズモリング

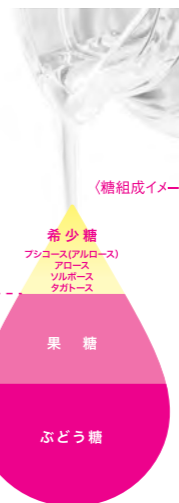
希少糖含有シロップ

● 製品名:RSS

RSSは、既存の糖質(甘味料)を見直し、「数種類の希少糖」「ぶどう糖」「果糖」をそれぞれの特長をいかすようにバランス良く含んだ次世代の健康甘味料です。

RSS

- 自然由来・低GI [GI値:49]
- 生理機能がある(体脂肪低減)
- 味質改善・マスキングの効果がある
- シロップ状で使いやすい
- カロリーは4kcal/g (固形分換算)
- 甘味は砂糖の90% (固形分換算)



GI(グリセミック・インデックス)とは炭水化物(糖質)を摂った時の血糖値の上昇度を示す指標

<12%以上> さまざまな生理効果がある

GIが低い 味の質が良い

活動するエネルギー源 脳や体に必須の栄養成分

- 血糖値に影響しない糖
- 生理機能がある (食後血糖上昇抑制、脂肪燃焼促進)
- 非う蝕性(虫歯になりにくい)
- カロリーは0kcal/g (アストレア1gあたり約0.2kcal)
- 甘味は砂糖の約70%



アストレア
※海外ではアルロースと呼ばれています。

すべての人を健康に。

MATSUTANI & Raresweet online shop



<http://raresugar.co.jp>

松谷の商品は通販でお買い求めいただけます。

手軽に健康をお届けしたいとの願いから「マツタニ & レアスウィート online shop」を開設。希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」をはじめ、特定保健用食品である「パインファイバーW」「松谷のおみそ汁」などの商品を直接お客様にお届けします。



レアシュガースウィート 400gボトル
パインファイバーW 1箱 60包入り
松谷のおみそ汁 1箱 12個入り

熱き心で!

“食・価値創造” 私たちが「でん粉」の可能性を拓きます。

食品業界の多種多様な市場ニーズにお応えするため、研究開発部門、品質保証部門、営業部門が一丸となって、新しい「でん粉」の価値の創造を目指しています。



日々、感性を磨き、素材開発と用途開発に取り組み、独自性の高いでん粉の可能性を追求しています。

松谷のでん粉で夢は限りなく∞
独自性のある商品を誕生させることが誇りです。

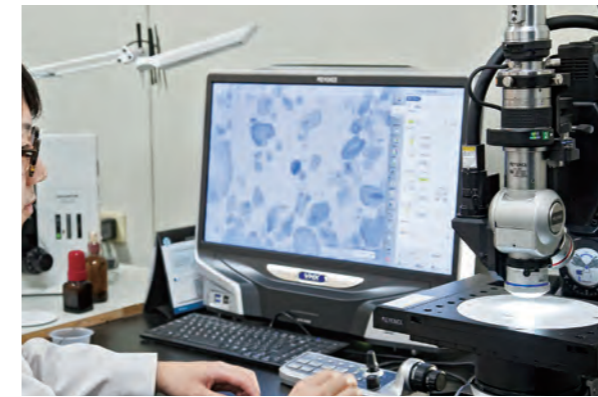
研究開発部門 多様化する生活者の嗜好とニーズに応える

新製品の提案だけでなく、食のトレンドを創造するお客様と共同で新商品の開発に取り組んでいます。最新設備を使い、独自にパンや麺などをはじめ様々な食材の調理テストを重ね、消費者ニーズに合う食素材を積極的に開発しています。



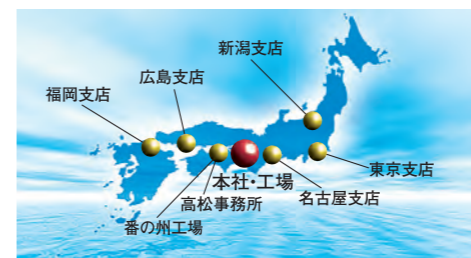
品質保証部門 CS(顧客満足度)100%を目指して

各地から送られてくる原材料の検査から製品の粘度などの物性試験や微生物試験に加え、定性試験など多項目にわたって検査を実施。安心・安全を確かなものとするためまめ努力を続けています。



営業部門 情報を迅速にフィードバック

お客様と営業部門、研究開発部門がパートナーシップをもとに一体となって、スピーディーに「でん粉」の独自性の高い製品を企画・開発・提案いたします。



氾濫する市場情報の中から、真の情報とニーズをキャッチ。時代の変化をいち早く読み取り、次世代マーケットの開発へ取り組んでいきます。

松谷化学の高付加価値「でん粉」が、 食の先端シーンを創造します。

永年に渡って培われた高い技術力のもと、松谷化学が製造しているでん粉製品は、数百種類にも及びます。それぞれの製品は、粉末・液体・顆粒状など、利用方法に合わせた形態でお届けします。

食品の食感改良

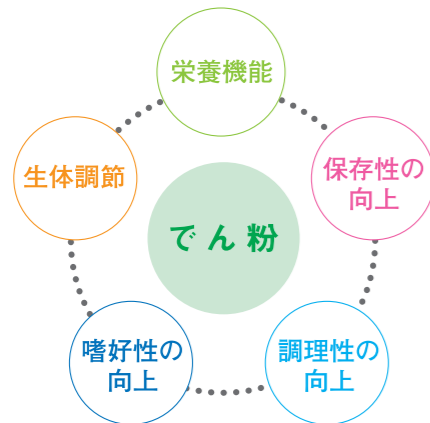
しっとり・さくさく・もちもち・つるつる・歯切れ改良・口溶け向上・こくみ付与・べた付き防止

品質の改質・改善

艶出し・被膜形成・溶解性向上・膨化性向上・粉末化基剤・分散性向上・凝集防止・沈殿防止・乳化安定・結着性向上・保水性向上・風味改善・冷凍耐性・レトルト耐性・経時安定・老化耐性

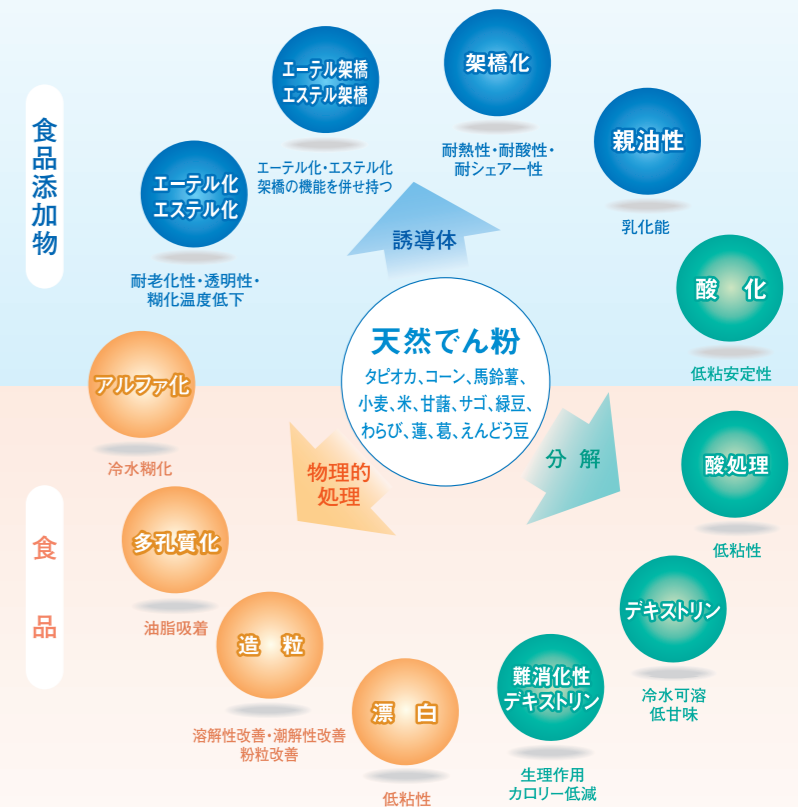
食品分野

調味料・タレ・スープ・惣菜類・水産練り製品・畜肉製品・顆粒食品・嚙下剤・麺類・点心類・フィリング・飲料・デザート類・スナック菓子類・機能性食品・パン類・洋菓子・和菓子・氷菓・飴類・キャンディー・フライ食品・インスタント食品 など



“美味しさと健康” “簡単で便利な調理” “食感の創造”

「松谷のでん粉」の機能特性と加工方法



完璧であれ!

「いつも安心、ずっと安全」これが“松谷イズム”です。

信用と信頼を第一に考える「松谷ブランド」は、いち早くコンピューターを導入した最新鋭で衛生的な工場で生まれます。安全かつ機能的にレイアウトされた生産プラントでは、徹底した衛生管理のもと高品質の製品を製造できる体制を整えています。

食文化をリードされているお客様に、高い倫理観、責任感をもって、ご要望に応じた機能を有する「でん粉」と「でん粉分解物」をご提供しています。

安心・安全な製品を作り続けていきます。 これが私たちの約束です。

生産プラントは、すべて自社開発の技術をもとに、機能的に

最新鋭設備を誇る一元管理された各製造工場（スプレー工場・糖化工場・アルファでん粉工場・ドライスターチ工場・湿式でん粉工場・造粒工場・D.S.工場）では、生産工程において、製品の品質管理を徹底しています。生産プラントは、全て自社開発の技術をもとに機能的にレイアウトされ、安全な製品の安定供給に努めています。



▲コンピューターによる一元管理



▲D.S.工場



▲糖化工場

多様化するニーズに対応できる、生産体制を構築

自動化された製造ラインでは、原材料の投入から、精製・濃縮、梱包・搬送に至るまで効率的な集中管理システムを取り入れています。造粒工場では、高度な加工が必要な顆粒状製品を製造しています。さらに、多様化するニーズに合わせた製品作りに対応できるよう、小詰機（こづめき）を導入するなどの生産体制を構築しています。



▲クリーンルームでの製造

希少糖の安定的な生産が可能に!

香川県^{ばんす}・番の州工場

2013年7月、「ブシコース（アルロース）」などを含む世界初の希少糖含有シロップ「RSS」の生産拠点「番の州工場」が稼働開始しました。敷地面積約10,400㎡、延床面積約3,500㎡の規模を持つ工場は、先進設備とこれまで培ってきた高い技術力で一貫した量産体制を確立、月間1,000トンの「RSS」を生産しています。香川県から全国、全世界に希少糖をお届けします。



▲生産棟



▲管理棟

ワールドワイドに製品を拡販。 世界の人々に「美味しさと健康」を提供しています。

風土、文化、歴史などの違いで国や地域によって、食品の嗜好は様々です。各地のお客様のニーズに合う製品を現在世界各国・地域に輸出、今後もグローバルな展開を積極的に進めていきます。松谷化学の製品は、世界各地で支持されています。



先進の情報を迅速かつ的確に発信。 競争力のある製品づくりを進めています。

国内外の展示会やシンポジウムを積極的に展開。これらの活動を通じて世界のお客様へでん粉の可能性と情報を提供しています。

国際食物繊維シンポジウム



民間企業としては初めてとなる「国際食物繊維シンポジウム」を開催。専門家による研究成果の報告や様々な立場のパネリストを招いたディスカッションが展開され、国内外の食品業界に有意義な成果をもたらしました。

展示会



リアルなマーケット情報を収集。より迅速に製品に反映しています。



市場ニーズに応えた高付加価値でん粉の 安心・安全・安定供給を目指して一。

厳選した原材料を安定確保するため、オランダのアベベ社と加工でん粉独占輸入を展開。タイやアメリカにも合弁会社を設立するなどグローバルな展開を積極的に進めています。

AVEBE社



オランダ

ADM社



アメリカ

SMS社



タイ

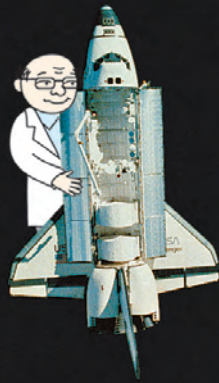


私達は、お客様のニーズを使命とし、高い品質と経済性を実現すべく、熱い気持ちをひとつに、活動はグローバルに。

グローバルに。

「高品質」を世界から、そして世界へ。

本社・工場をはじめ全国7ヶ所の拠点から集めた情報をもとに、お客様の立場にたって、より良い製品を提供するため、日本国内のみならず、世界各地にネットワークを広げ、厳選した特色のある原材料を輸入し、安定供給に努めています。また先進の製品・情報も内外へ発信し続けています。



でん粉で夢は限りなく

おいしさを NEXT STAGE へ
その実現を目指して“松谷”の熱き心は飛んでいきます。

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

松谷化学工業株式会社

■本社・工場

〒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 (代表)

■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 名古屋市中区錦2丁目3番4号(名古屋錦フロントタワー2階)
TEL 052-218-7060 (代表) FAX 052-218-7065

■福岡支店

〒812-0016 福岡市博多区博多駅南1丁目4番18号(博多シティアークビル3階)
TEL 092-432-0112 (代表) FAX 092-432-0113

■広島支店

〒730-0015 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

■高松事務所

〒760-0017 香川県高松市番町1丁目1番5号(ニッセイ高松ビル7階)
TEL 087-823-1688 (代表) FAX 087-823-1691

■番の州工場

〒769-0221 香川県綾歌郡宇多津町吉田4001番11
TEL 0877-85-9771 (代表) FAX 0877-85-9773