

モリタ食材開発研究所の概要と特徴について解説。

2825年6月23日回答 AI Gemini 参考情報。

株式会社モリタ食材開発研究所は、大阪府大阪市に本社を置く、食品分野における研究開発提案型の「知恵袋企業」です。

概要と特徴

* 設立と沿革: 1982年にモリタ食材開発研究所として創業し、1983年に株式会社モリタ食材開発研究所として法人化されました。長年にわたり食品分野の技術開発に携わっています。

* 研究開発提案型・知恵袋企業: 食品メーカーの「社外ブレン」として、単に製品を製造・販売するだけでなく、新しい食品の差別化、企業の差別化を図るための技術開発、企画提案、知的財産の開発助言まで、幅広い分野でお客様の発展を支援しています。

* 主要事業内容:

* 時代のニーズに応える美味しい味づくりの技術開発及び製品製造販売

* 食品加工技術開発及び製品製造販売

* 食品添加物・食品素材・中間原料の製造及び販売

* 化学合成品・天産物の販売

* 登録商標権に関連する商品分野への企画提案及び使用実施権の譲渡並びに商品販売

* 知的財産権・商品・事業などの開発助言及び指導管理

* その他、酒類販売、不動産管理、社会福祉事業、SDGs目標達成に係る事業など多岐にわたります。

* 強みと専門性:

* 味づくりの技術: 塩味、酸味、甘味、苦味といった味質の改善や、自然な旨味を加えることで、食品全体の味のバランスを整え、嗜好性を向上させる技術に強みを持っています。「キョウミロン」「キョウミゲン」「味譜NO-G」といった独自の技術製品も開発しています。

* 差別化・高付加価値化の支援: 新しい発想や技術、企画開発提案に基づき、商品の差別化や高付加価値化、さらには事業化までをサポートします。

* 知的財産戦略支援: 知的財産の開発助言や知財戦略のサポートも行い、お客様のブランド力向上に貢献します。

* 天然甘味料ステビアの開発: 代表取締役が世界で初めてステビア甘味料の開発・企業化に成功するなど、天然甘味料分野においても高い技術と経験を有しています。

* アレルゲンフリー調味料の開発: グルテンフリーの透明醤油風調味料「味譜一番」など、時代のニーズに応じた特定のアレルゲンに対応した製品開発も行っています。

* 企業理念: 社員一人ひとりの品性向上に努め、「個人の成長なくして会社の成長なし」の精神でお客様から安心・信頼・尊敬される企業を目指し、食文化の発展と社会貢献を目指しています。

株式会社モリタ食材開発研究所は、長年の経験と独自の技術、そして顧客のニーズに寄り添う提案力で、食品業界において多角的に貢献している企業と言えます。

◎「この情報は、生成AI Geminiが生成した情報であり、その正確性や完全性を保証するものではありません。

あくまでも弊社をご理解いただくための参考としてご活用ください。」

Webサイトのトップページへ