

モリタ食材開発研究所の考えについて

基本理念と企業姿勢

・企業理念：

「お客様から安心、信頼、尊敬される社員・研究開発提案型企業として、食文化の発展に寄与し、社会貢献する」と掲げています。

・行動指針：

「個人の成長なくして会社の成長なし」の精神を大切に、社員一人ひとりの品性向上を重視。最終的には、食文化の発展に寄与し、社会貢献できる“知恵袋会社”を目指しています。

技術提案型のアプローチ

・味や香りの差別化技術に特化：

食品メーカーの既存レシピに差し込み、「香味レベルアップ」や「甘さをソフトにする」といった要望に応える提案型技術を展開しています。

・多数の検索キーワードで上位表示：

「魚介類の歩留まり向上技術」など、多くの業界ニーズを反映したキーワードで自社サイトが検索上位にあり、技術の問い合わせにつながっています。

製品開発と具体的な技術

モリタ食材開発研究所は、独自の技術製品を多数持ち、既存レシピに融合する形で提案を行っています。たとえば：

- ・ キョウミロン：味の質（塩辛さ、酸っぱさ、甘さ、苦さなど）の改善に使う香味液。
- ・ キョウミゲン：自然由来の力で香味を矯正し、差別化を図る技術製品。
- ・ 味譜 NO-G：味バランスを整えつつ旨味を強化する醸造系調味料。
- ・ マスキット EX：不快臭をマスキングし、素材の旨味を引き出す技術液。
- ・ 和甜菊糖：ステビアのパイオニアとして、独自品種「和甜菊」から生まれた甘味料。
- ・ 透明醤油風調味料：バイオ技術を活かした色の薄い醤油風調味料。
- ・ 味譜 米一番：2025 年 4 月に発表された、発酵調味液ベースのごはん向け製品。備蓄米などの炊き上がり後の食味を長く保つ効果があります。

製品の多くは、既存製品に「プラスする形」での改善や機能付与を可能にしており、食品メーカーにとって付加価値の高い支援となっています。

社会的取り組みと企業文化

健康経営優良法人の認定（2022 年）：

社員の健康管理を経営戦略として実践し、経済産業省の制度により「健康経営優良法人（中小企業部門）」に認定されました。

多様な分野での事業展開（Wikipedia より）：

食品素材の販売に留まらず、知的財産の企画・助言、SDGs 関連事業、社会福祉事業、不動産管理、さらには酒類販売事業まで幅広く展開しています。

まとめ：「考え」のポイント

1. 研究開発提案型企業として、既存レシピに「あと一味」を加える技術を提供し、差別化支援を行う。
2. 社員の成長と品性向上を重視し、会社の力は個人の成長にあるという考え方。
3. 社会貢献と健康経営の実践で信頼される存在を目指している。

4. 多角的な事業展開で、単なる食品技術企業ではなく、知財や SDGs などの領域も視野に入れている。

●この情報は、生成 AI（ChatGPT）の回答・解説情報を、読みやすさを考慮し、ウェブサイトの書式に合わせて掲載しております（2025 年 9 月 7 日回答）。

生成 AI が生成する情報は、その性質をご理解のうえ、あくまで「参考情報」としてご覧ください。

[Web サイトのトップページへ](#)