



秋田自社農園 秋の収穫



BENATURAL

かつて使われていた香料瓶

秋田自社農園
ブドウの収穫



八ヶ岳山麓農場



湘南香料株式会社
SHONAN FLAVORS, INC.



全てに誠実

当社は、「ナチュラル」をキーワードに、

由来のハッキリした天然素材を原料として、

安全で健康な、そして美味しいものをより美味しくする、

そんな製品創りを目指しています。

また、原材料に関しても由来のハッキリした原料を求めるために、

生産者の顔が見える契約栽培や自社農場の経営により、

原料調達を行っています。

農産物の栽培も視野に入れ活動する企業として、

地域社会とともに発展することを期し、日々努力しております。

「湘南の地に研究は始められ、先ずリンゴの香りの合成を目指し、

それより天然の果実の香りや味を追い求めて、如何に天然の業の素晴らしく、

人工のこれに及ばざる遥けさを嘆ずる長き旅路が始まる。」

(日本香料協会「香料」1956年掲載 創業者のエッセイより)



製造技術

抽出・分離・濃縮・発酵の4つのコアテクノロジーを連携させ、新たな付加価値を創造します。

抽出

自社開発した独自の抽出技術(液化炭酸ガス抽出、減圧水蒸気蒸留、G処理等)を駆使して、お客様の特殊原料、及び自社調達の高品質天然原料から、ナチュラルフレーバーエキスを抽出し新たな食品素材を生み出しています。

【安全に、よりナチュラルに!】をプロセス理念として、日々技術開発に邁進しています。



分離

食品素材中に含まれる有効成分、有害成分を成分分離する事が食品の安全性を確保する為に必要となっています。

弊社の分離技術(UF膜処理、MF除菌充填、Resin処理等)は、厳密な成分分離を・・・【美味しさ、そのままに!】を理想として技術開発に取り組んでいます。



濃縮

自社でプロセス開発した濃縮技術(RO膜濃縮、低温プレート型濃縮機、RPC等)は、食品素材が加工中に受ける熱劣化を極限まで低下させる為に活用されています。搾りたての風味、芳醇なフレーバーが、お客様の心に響くように・・・【非加熱処理】【低温処理】を追求しています。



発酵

伝統的な食品発酵技術の中で培われた有用微生物(乳酸菌、酵母、麴)を活用し、新たな食品素材の可能性を追求しています。乳酸菌による野菜汁の発酵、酵母による乳製品の発酵等、お客様と共に、既存の食品発酵プロセスにとらわれる事無く【食品の機能性向上】【風味改質効果】を研究しています。



施設紹介

独自の技術から生まれる天然由来の香り・風味は、食文化に新しい価値をもたらせます。

湘南香料の製品がどのような環境からどのような技術によって製造されているか、その概要をご紹介します。

山梨工場

甲府盆地の西端、八ヶ岳や南アルプスを間近に望む自然に恵まれた環境に立地する当社の主力工場です。

「ナチュラル」をキーワードに、由来のハッキリした良質な天然素材を原料として、独自の抽出・分離・濃縮・発酵技術により、本質的に安全で健康的であり美味しい製品創りを目指して食品向けのナチュラルフレーバー、エキス、香料等を製造しています。



秋田工場 / 秋田農園

秋田工場は1986年に秋田県湯沢市の西15km、雄物川の流域に果汁製造工場として設立されました。

この地域は秋田県内でりんご、ぶどうの有数の栽培地域で、過去大きな自然災害に見舞われたことがない非常に豊で穏やかな地域です。

加工用果樹栽培を重視した自社農園で収穫したりんごやぶどうに加え、良質な加工用果樹を栽培する近隣の生産者の方々と契約栽培を行い、良質な加工専用原料が調達できるシステムを採用しています。

果汁製造に関しては、独自の技術を確認しており、限外ろ過、逆浸透膜濃縮技術の駆使により高品質の果汁を製造し、差別化を図っています。

また、原料果実そのものの風味を強化する技術の実用化により、更なる差別化を確認しました。

また、果汁製造以外にも各種抽出・分離・濃縮・発酵技術を生かした天然素材からフレーバーエキスの製造も行っております。



TURAL

SHONAN (U.S.A.), INC.

SHONAN (U.S.A.), INC.は、1989年に湘南香料株式会社の子会社として米国ワシントン州ヤキマバレー (Yakima Valley) に設立した、濃縮果汁、濃縮野菜汁製造の専門工場です。ヤキマバレー (Yakima Valley) はワシントン州の果樹栽培地帯の中心地で、肥沃な土壌とカスケード山脈からの良質な水によって、アップル、コンコードグレープの生産地として知られ全米の50%以上の生産量を誇っています。また、それ以外にもチェリー、ペア、ピーチ、アプリコットなどの栽培が盛んです。果実以外にも、野菜などの各種農産物にも恵まれており、果汁・野菜汁の搾汁工場の立地としては最適な環境にあります。



八ヶ岳山麓農場

創業者野坂穰が1942年に清里駅からほど近い、ここ八ヶ岳山麓に広がる火山灰土の地に農場用地を購入したのが始まりです。

当社の「ナチュラル」を希求する精神的な支柱は、この農場に見ることができます。

現在は「放牧と循環」をキーワードに、海外から輸入された配合飼料に頼ることなく、自給された無農薬・無肥料の飼料により放牧を行っています。

国内では至難と言われる「国産オーガニック・ミルク」を目指して、低投入持続型草地畜産を目指しています。





製品紹介

ナチュラル フレーバー・天然エキス

柑橘類

- オレンジ
- レモン
- グレープフルーツ
- ライム
- ベルガモット
- ブラッドオレンジ
- ユズ
- スダチ
- みかん
- ポンカン
- シークワーシャー

非柑橘果実類

- アップル
- グレープ
- ペア
- バナナ
- メロン
- ピーチ
- ベリー類
- パイナップル
- ストロベリー
- チェリー
- キウイ

- マンゴー
- ウメ
- ホップ

嗜好飲料

- コーヒー
- 緑茶
- 紅茶
- 中国茶
- 穀物茶

乳製品

- 牛乳
- 発酵乳

ナッツ/ビーンズ

- カカオ
- バニラ

海産物エキス

- 鰹節
- 昆布
- 雑節
- カニ

果汁

柑橘類

- オレンジ果汁
- レモン果汁
- グレープフルーツ果汁
- ユズ果汁
- ブラッドオレンジ果汁
- シークワーシャー果汁

非柑橘果実類

- アップル果汁
- グレープ果汁
- ペア果汁
- バナナ果汁
- メロン果汁
- ストロベリー果汁
- ベリー類果汁
- ピーチ果汁

根菜

- キャロット汁
- 紫キャロット汁
- イエローキャロット汁

葉茎菜

- ブロccoliリー汁
- カリフラワー汁
- キャベツ汁
- 赤キャベツ汁
- ケール汁
- ホウレンソウ汁
- アスパラガス汁
- セロリ汁

果菜

- トマト汁
- カボチャ汁
- ピーマン汁
- 赤ピーマン汁

食品香料

柑橘類

- オレンジ
- レモン
- グレープフルーツ
- ライム
- ベルガモット
- ブラッドオレンジ
- ユズ
- スダチ
- みかん
- ポンカン
- シークワーシャー

非柑橘果実類

- アップル
- グレープ
- ペア
- バナナ
- メロン
- ピーチ
- ベリー類
- パイナップル
- ストロベリー

- チェリー
- キウイ
- マンゴー
- ウメ
- ホップ

その他

呈味エンハンサー

- ドライフルーツエキス
- ドライトマトエキス

発酵果汁/発酵野菜汁

- 各種果汁
- 各種野菜汁

企業情報

商号	湘南香料株式会社
創業	1923年3月12日
設立	1954年1月13日
資本金	授權資本金1億3,500万円
払込済資本金	7,500万円
代表者	代表取締役社長 野坂 悠
主要株主	湘南ホールディングス株式会社
本社所在地	〒165-0022 東京都中野区江古田1丁目25番10号
PHONE	03-3953-4811
従業員数	本社 18名 山梨工場 30名 秋田工場 20名 SHONAN(U.S.A.),INC. 50名 (2019年4月1日現在)
事業内容	濃縮果汁製造販売 ストレート果汁製造販売 野菜汁製造販売 発酵野菜汁製造販売 ナチュラルフレーバーエキス製造販売 天然エキス製造販売 食品香料製造販売 酒類販売業
取引銀行	きらぼし銀行 江古田支店 日本政策金融公庫 新宿支店 三井住友銀行 目白支店 三菱UFJ銀行 江古田支社 (五十音順)

開発

製造

抽出

分離

4つの
技術

製造
技術

管理

販売

濃縮

発酵



本社

〒165-0022
東京都中野区江古田1丁目25番10号
PHONE 03-3953-4811



山梨工場

〒408-0112
山梨県北杜市須玉町若神子4566-60
PHONE 0551-42-4441



秋田工場

〒012-1102
秋田県雄勝郡羽後町新町字馬の峰9-3
PHONE 0183-62-2185

秋田農園：試験実証圃場

〒012-1104
秋田県雄勝郡羽後町堀内字録沢



SHONAN (U.S.A.), INC.

702 WALLACE WAY GRANDVIEW
WASHINGTON 98930
PHONE 509-882-5583



ハヶ岳山麓農場

〒384-1306
長野県南佐久郡南牧村平沢
PHONE 0551-48-4856