



産地化取組事例紹介

～みかんの皮から漢方薬を～

2019年11月20日
日興食品株式会社

熱創造企業 日興食品株式会社

熱創造企業 日興食品株式会社

■ ごあいさつ

佐賀県の脊振山系、天山山系の伏流水の豊富な麓に位置し、柑橘原料調達も有利な立地に位置し、又、山からの恵まれた栄養分と植物性プランクトンに因り有明海で育った海産物を柱として商品化し、創業65年を迎えております。みかん製品については日本全体の25%、甘夏みかん製品については33%のシェアをもっております。弊社は85～125℃までの様々な温度帯での殺菌技術を持ち、設備的にも多品目を前処理から最終製品まで製造できる工場です。品目と致しましてはみかん、伊予柑、ボンカン、デコボン、八朔、甘夏、有明産赤貝、あさり、やきとり、くじら、豚角煮、おでん、惣菜（モイストパック、ドライパック）などを製造しております。

水産食品加工施設HACCP認定（一般社団法人 大日本水産会）

平成28年6月8日 赤貝味付け

平成29年1月4日 ぶり大根

平成29年7月25日 あさり水煮

※平成29年12月22日 経済産業大臣より地域未来牽引企業に選定されました。
地域経済の成長の核として期待される企業として地域経済の成長の発展に寄与して参ります。

代表取締役社長 上野 嘉彦

■ 社是

- 一、顧客第一主義に徹し、商品価値を高め顧客に満足を与える。
- 一、誠実を旨とし、和を重んじ、人を大切にす企業であること。
- 一、生産者への感謝。
- 一、更なる価値を高め、技術を革新し、雇用創出と社会貢献に努める。

■ 会社概要

商号	日興食品株式会社	日興食品株式会社 本社工場
設立	昭和31年2月1日（1956年）	〒840-0201 佐賀県佐賀市大和町大字尼寺1369番地
資本金	3000万円	TEL：0952-62-2151 FAX：0952-62-2250
代表者	上野嘉彦	http://www.nikko-foods.co.jp
従業員	180名（臨時パート含む）	
事業内容	農産・水産・惣菜食品缶詰及び レトルト食品製造業	

■ 主要取引先

アヲハタ（株）／（有）和泉屋／（株）伊藤園／伊藤忠商事（株）／SSK
セールス（株）／オーウィル（株）／加藤産業（株）／（株）北村商店／
九州、四国、中国地方学校給食会／（株）極洋／（株）サンヨーフーズ／
（株）ジェイエイフーズおおい／（株）たらみ／（株）ツムラ／天狗缶
詰（株）／東亜商事（株）／（株）ニチレイフーズ／（株）日本アクセス
／日本食糧（株）／（株）宝幸／（株）ホテイフーズコーポレーション／
三菱商事（株）／三菱食品（株）／（株）明治屋／（有）茂木ー〇香／雪
印メグミルク（株）／リードオフジャパン（株）

■ 取り扱い製品



食品安全方針

当社は従業員全員で Food Safety Management System を遵守し、お客様に感動を
与え、おいしくて安全で安心できる良品と均質な製造を心掛け、生産者を大切にでき
るシステムを構築し、維持可能な改善活動を行います。

1. 食品メーカーとしてお客様の要望を理解し、安全・安心できる商品を安定的に供
給する。
2. 原材料の受け入れから製造出荷までの過程において「食品安全マネジメントシス
テムを維持・構築し、三現主義(現場・現物・現実)に基づき、その有効性を継続
的に維持し改善を行います。
3. 社会のルールや食品安全に関する法令を誠実に実行し、お客様が求める要求事
項及び社会規範を遵守し、社内外の人々と良好な信頼関係を築く。
4. 原料立地条件を生かし、当社が培ってきた熟創造技術を以って、安全で安心でき
る商品、モノづくりに力を傾注します。
5. 重大クレームゼロを目指し、全従業員に、食品安全衛生管理・安全方針を周知徹
底させ、原因の本質を分析し、安全性を確保するために「正確」で「確実」な改善
を行ってまいります。

安全性の確保

クレーム内容を把握し核心まで遡り、これらのプロセスを網羅し、
本質を分析して、真因の改善を「正確」に「確実」に行うこととする

2019 年 10 月 1 日

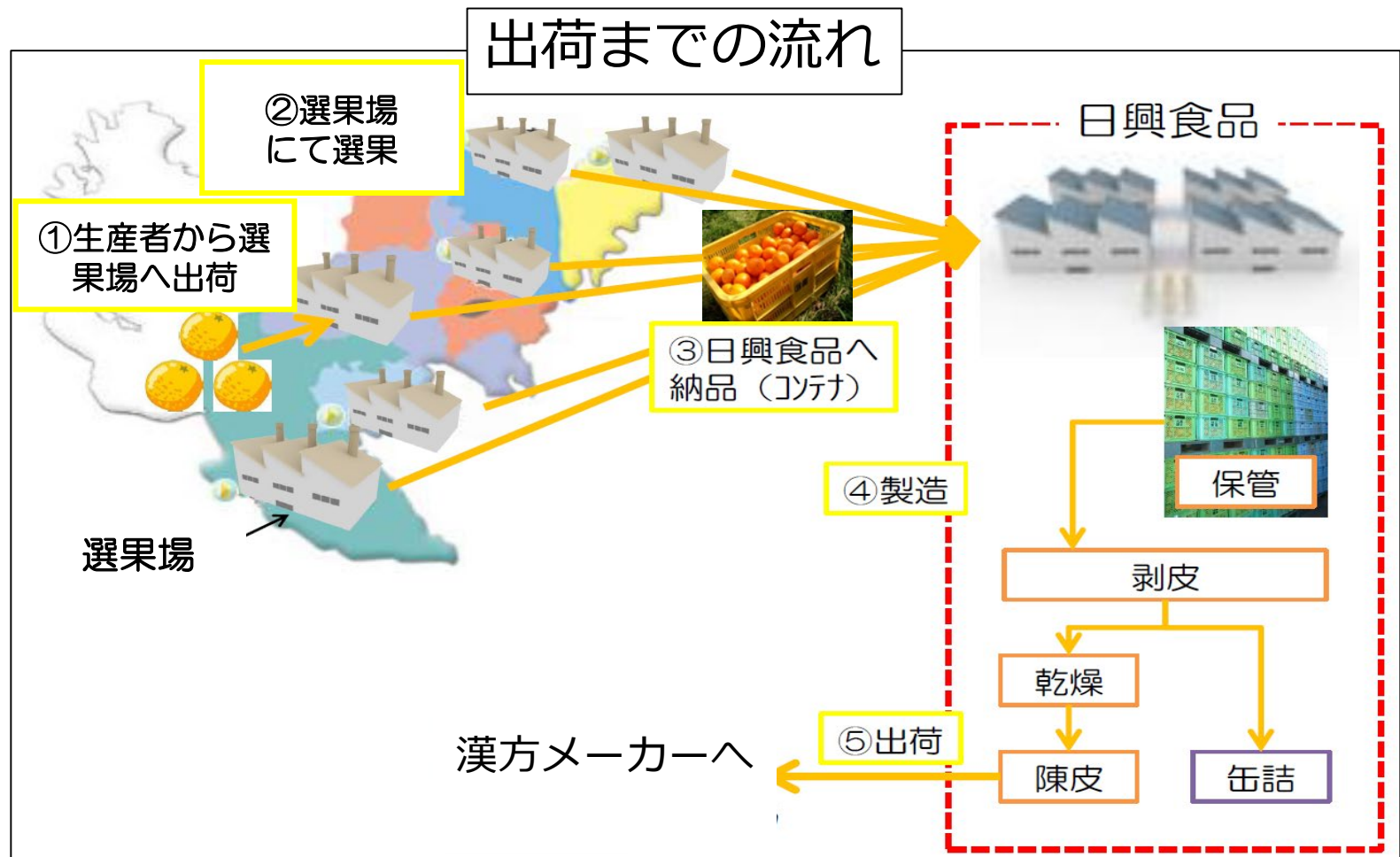
日興食品株式会社

代表取締役 上野 嘉彦

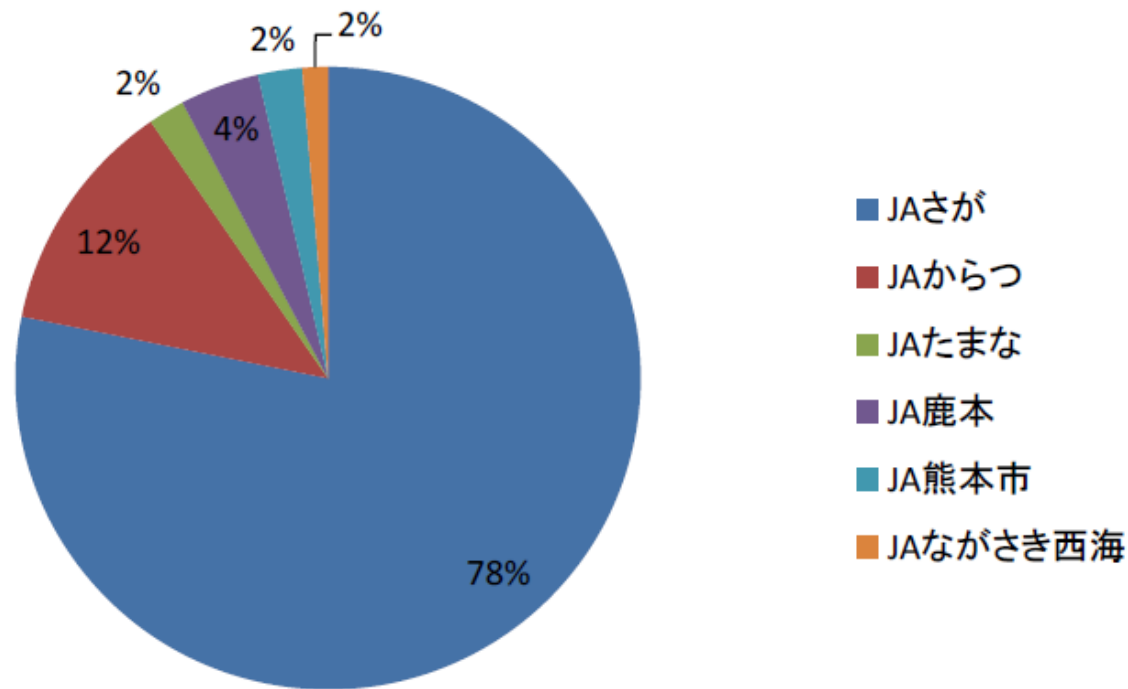
取組品目

生薬名：陳皮（チンピ）

生薬部分：温州ミカンの皮を乾燥させたもの



原料の購入先



佐賀県内JAを中心に
年間約**4,000**トン購入

経緯

2013年12月：漢方メーカーより打診有り

2014年10月：補助金を活用し乾燥設備導入
※佐賀県産業廃棄物リサイクル施設等整備推進事業

2014年11月：試作品作成

2014年12月：初回納品

取り組むきっかけ

廃棄してしまうみかんの皮が漢方薬の原料に使えるなら、
地域貢献（産業廃棄物削減、医療への貢献）につながる！

年間廃棄するみかんの皮

➡ 約 **1,500** トン！
もったいない・・・



乾燥させて・・・



ほちゅうえっきとう りっくんしとう
補中益気湯や**六君子湯**
などの漢方薬の原料として利用

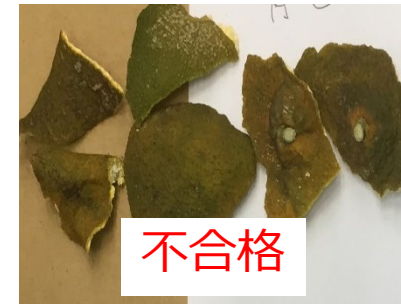
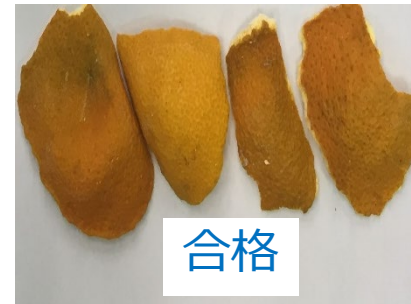
しかし苦労も多く…

医薬品原料として公的規定書（日本薬局方）に
準拠する品質が求められる。

（日本薬局方＝厚生労働省が定める医薬品の規格基準書）

漢方メーカーとの定期的な打合せを実施することで乗り越える

	課題	解決策
色味	緑色の皮が品質不適格	選別の見本づくりに取り組む
乾燥	乾燥した後に水分が戻ってしまう	梱包形態を改善し、乾燥状態、成分を保持する



選別見本



アルミパック+紙袋で梱包

成功要因



食品製造業としての高い品質管理ノウハウ

平成29年には、FDA HACCP認証を取得



補助事業を活用した乾燥機の導入

※佐賀県産業廃棄物リサイクル施設等
整備推進事業



負圧乾燥機



漢方メーカーとの連携

品質安定性・安全性対策（色味、乾燥・成分保持、先行サンプル作成）
メーカーからの定期監査の実施

現状の課題

たくさんみかんの皮があっても、
地域によっては残留農薬リスクで使用できないことがある…

集荷時期別の残留農薬モニタリング試験を漢方メーカーと協力して実施

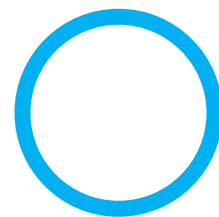
今まで使用できず
捨ててしまっていた
みかんの皮でも…



	判定
A集荷場	合格
B集荷場	不合格



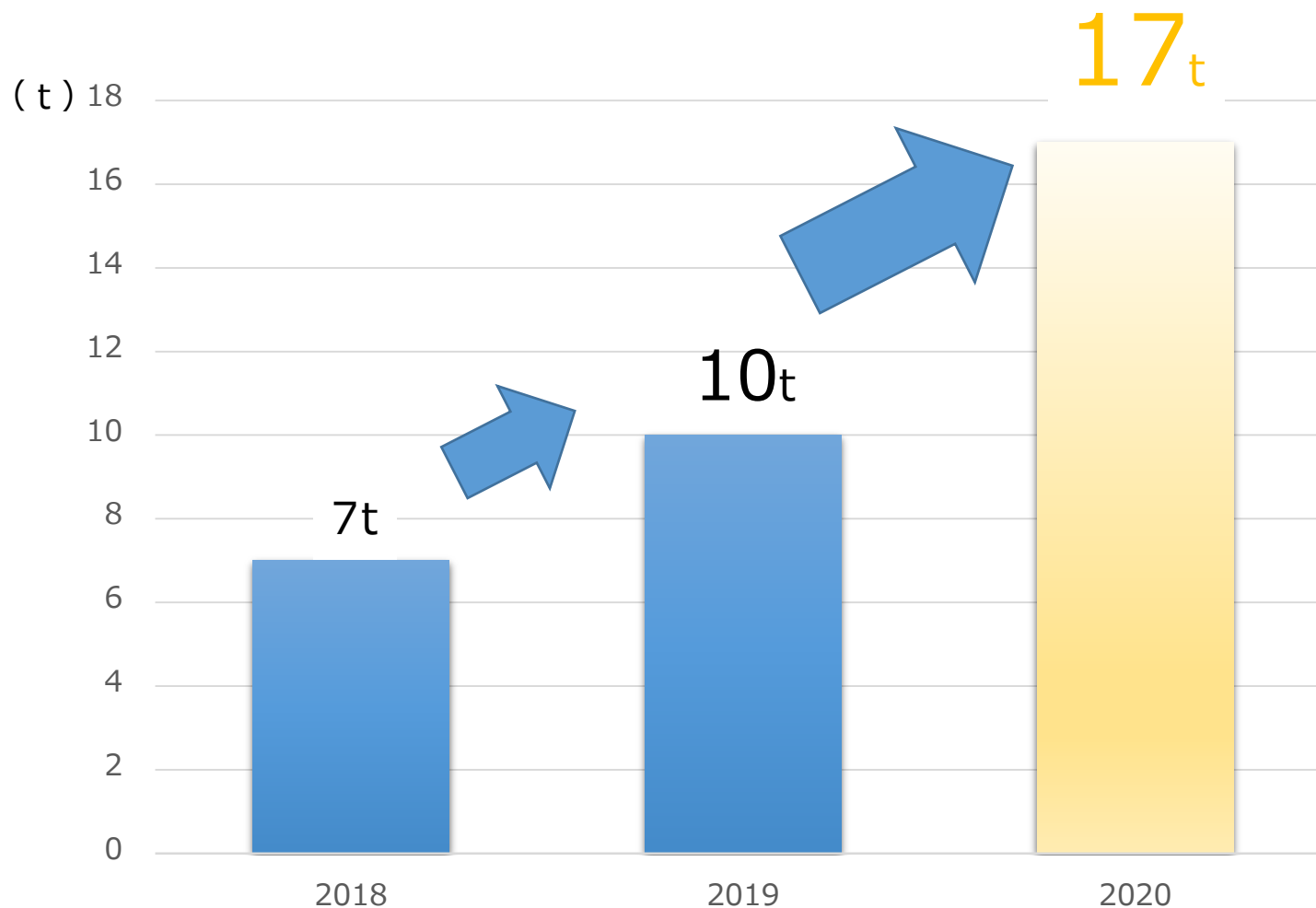
集荷時期によっては使用
できるようになる！



	判定	
	10月	11月
A集荷場	合格	合格
B集荷場	不合格	合格

さらなる廃棄物の削減と医療への貢献

出荷実績と今後の目標



2020年度に**17**トンの出荷を目指す

ご清聴ありがとうございました

