



フラットで風通しのよい社風。よりよい未来に向けて行動するための行動指針を定め、サステナブルな価値提供ができる企業を目指す

1883年に水あめ製造業として創業し、自然の恵みである微生物や酵素の力を生かしたもののづくりの技術により、食品、医薬品、化粧品など幅広い領域に向けて機能性の高い素材を提供してきた「林原」。2012年に化学系専門商社を中核とする「NAGASEケループ」の傘下となり、創業140年の節目を経て2024年4月、「林原」は「ナガセヴィータ」に社名を変更して、新たなスタートを切った。素材メーカーである同社の製品は一般に名前が知られることは少ないが、例えばでんぷんに酵素を作用させて作る糖質素材「トレハロース」は食品の品質維持や食味向上などに役立ち、菓子類やパン、冷凍食品など、私たちが日常

自然の作用を応用し、暮らしに役立つ素材を開発。



1 和菓子やケーキなどの品質維持に欠かせない素材「トレハ」など 2 酵素や微生物などに関する膨大な研究データを蓄積し、独自の素材開発を行っている 3 自社製品も使った健康的なメニューが提供されている社員食堂

的に口にするさまざまな食品に使用されている。長く培ったバイオ技術で、「人と地球の幸せを支える」。社名変更と併せて、会社の存在意義を表す「パス」を「生命に寄り添い、人と地球の幸せを支える」と定義。長く培ってきたバイオ技術を生かして人々の健康で快適な生活を支え、周囲との共

創によってさまざまな社会課題の解決に貢献したいとの思いが込められている。健康寿命延伸につながる高品質な製品の提供に加え、製造工程などにおける環境負荷の低減、社員の働く環境向上に努め、サステナビリティ経営に真摯に取り組む。社名も新たに、よりよい未来に向けて価値を創出する「ナガセヴィータ」に、これからも注目したい。

【公式HP】



ナガセヴィータ株式会社
岡山市北区下石井1-1-3
日本生命岡山第二ビル新館
☎086-224-4311



環境負荷の低減に取り組みながら、食品や化粧品などさまざまな分野の素材を製造している



岡山の誇るべき注目企業

ナガセヴィータ 株式会社

事業内容

食品原料、医薬品原料、化粧品原料などの開発・製造・販売

人と自然が共生する未来のために、「林原」から「ナガセヴィータ」へ。

岡山市中区にある「岡山第一工場」と「藤崎研究所」。研究部門と製造部門が密に連携し、スピーディな技術開発を行っている