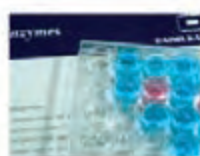


# Company Profile



## 会社概要

商号	大和化成株式会社
創立	1945年9月20日
資本金	2億400万円
代表者	代表取締役社長 天野源之
従業員数	100名
年商	25億円
事業内容	食品用・工業用各種酵素剤の製造・受託
所在地	〒520-3203 滋賀県湖南市日枝町4番地19 食品添加物製造業許可工場 TEL(0748)75-1194 FAX(0748)75-0312 <a href="http://www.amano-enzymes.co.jp/daiwa-j/">http://www.amano-enzymes.co.jp/daiwa-j/</a>
沿革	1945年 奈良県生駒郡に大和食品工業株式会社を創立 1947年 原田商店と合併、大和化成株式会社を宝塚に設立 1948年 大阪市上本町に本社を移転 1950年 細菌 $\alpha$ -アミラーゼの工業規模における液体培養生産に日本で初めて成功 1958年 デンプン吸着法により高度に精製された $\alpha$ -アミラーゼを発売 1971年 生産および研究開発部門を兵庫県宝塚市から滋賀県甲賀郡甲西町(現湖南市)に移転 2001年 天野エンザイム株式会社が53%の株式を取得し、天野エンザイムグループの一員となる 2003年 ISO 9001 認証取得 2004年 滋賀工場に本社を移転 2005年 天野エンザイム株式会社と営業統合 日本食品添加物協会の食添GMPに登録 2008年 ISO 14001 認証取得 2009年 滋賀県食品自主衛生管理認証制度(S-HACCP)認証取得



## ◎ 企業理念

私たちは酵素の可能性を追究し、新しい価値を創生することにより、社会に有益な事業を行います。

## ◎ 経営指針

### 開拓者精神

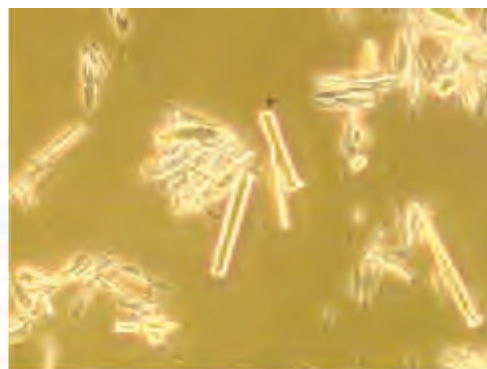
顧客の声に真摯に耳を傾け、社会の要請に沿えるよう、独自の発想とたゆまざる技術の革新で新しい価値を社会に提供します。

### 人を大切に

すべての人の人間性を尊重します。個々人の能力と意欲が最大限に発揮される風土をつくり、目標達成に一致協力します。

### 成長の継続

常に社会の変化に適応して進化し、成長します。短・中・長期の視点で経営資源を配分し、質の向上が結果として量の拡大につながる経営を目指します。



## ◎ 大和化成の品質保証体制

### 大和化成(株)の品質保証への取り組み

1. ISO9001 品質マネジメントシステムに基づき、食品用、工業用酵素剤の製造、販売及び受託生産における一貫した品質保証システムを確立し、お客様に安全と信頼を提供しております。
2. 原材料管理から出荷まで、全ての工程において、品質マネジメントシステムに対応した生産、品質管理体制を確立しています。
3. 遺伝子組み換え物質、アレルギー物質、牛海綿状脳症(狂牛病)関連などの的確な情報を顧客要望に対してタイムリーに提供するために、原材料の購入に対しては、納入者の継続的な調査を実施しております。
4. 顧客からの問い合わせやクレームには、誠実かつ速やかにお答え致します。

#### ISO9001 認証取得

2003年12月24日にISO9001の認証を取得し、登録(番号:JCQA-1357)しました。

#### 食添GMP認定登録

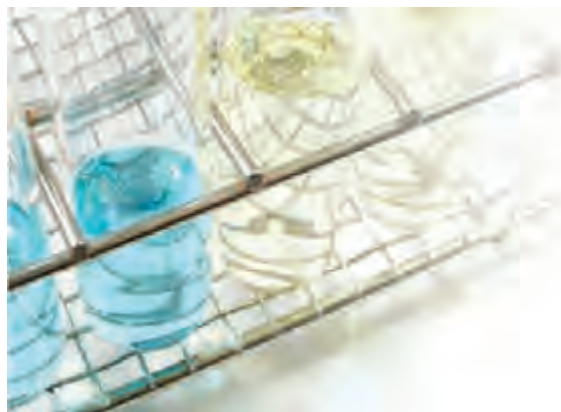
2005年4月13日に食添GMP認定登録(番号:JAFAGMP-055)されました。

#### ISO14001認証取得

2008年10月14日にISO14001の認証を取得し、登録(番号:JCQA-E-0840)されました。

#### 滋賀県食品自主衛生管理認証制度(S-HACCP) 認証取得

2009年2月12日にS-HACCPの認証を取得し、登録(番号:30004)されました。



## ◎ 主な製品の利用分野

### ■ 甘味料

砂糖に代替する甘味料として利用されているブドウ糖果糖液糖を作るときに、澱粉分解酵素であるクライスターゼが使われています。

### ■ アルコール飲料

清酒・焼酎・ビール・発泡酒等のアルコール飲料製造用に、澱粉分解酵素であるコクゲンが使われています。

### ■ 調味料

味噌・醤油・味醂醸造時にはグルタミン酸転換酵素であるグルタミナーゼが働き、天然の旨味を原材料の中から引き出してくれます。また、酵母エキス製造時には酵母エキス抽出用酵素であるツニカーゼが使われています。

### ■ 健康

牛乳を飲むとお腹がゴロゴロする方のために、その原因となる乳糖の分解に乳糖分解酵素であるラクトレスが使われています。

### ■ 蛋白質加工

加工食品の原材料となります動植物性蛋白質の分解に、蛋白質分解酵素であるサモアーゼ、プロチンが使われています。  
肉エキスの製造、フィッシュソリュブルの製造、肉魚介類の軟化、ペプチドの製造、醸造（特に味醂、味噌、醤油の製造）など、用途は様々です。





**大和化成株式会社**

〒520-3203

滋賀県湖南市日枝町4番地19

TEL (0748) 75-1194

FAX (0748) 75-0312

<http://www.amano-enzyme.co.jp/daiwa-j/>

**営業関係連絡先：天野エンザイム株式会社**

〒460-8630

愛知県名古屋市中区錦一丁目2番7号

TEL (052) 211-3032

FAX (052) 211-3054

<http://www.amano-enzyme.co.jp/>