

● 会社概要

会社名称 株式会社サナス
創 業 昭和11年2月11日
設 立 昭和13年5月7日
資 本 金 1億 2,500 万円
代表取締役社長 本坊一浩

● 子会社

- 株式会社PLACE
カルチャー事業(TSUTAYA)
CVS事業(ファミリーマート)
フィットネス事業(スポーツクラブJOYFIT)
- 朝日化学工業株式会社
加工澱粉の製造販売
- タイアサヒ有限公司
- 農業生産法人 サナスファーム株式会社

● 事業内容

1. 澱粉、コーンスターチの製造・加工販売
2. 異性化液糖、ぶどう糖、水飴の製造・加工販売
3. 漬物、はるさめ、葛きりの製造・加工販売
4. 前各号に付随する一切の事業

● グループ会社

- 薩摩酒造株式会社
- 本坊酒造株式会社
- 株式会社本坊商店
- 株式会社MCAホールディングス
- 南九州ファミリーマート

● 事業所

- ①東京支店
〒110-0008 東京都台東区池之端一丁目1番15号南星上野ビル7F
TEL.(03)5846-8771
- ②福岡支店
〒813-0034 福岡市東区多の津一丁目16-3-1
TEL.(092)626-8558
- ③大阪営業所
〒542-0082 大阪市中央区島之内一丁目22番4号サナス長堀ビル3F
TEL.(06)6261-8525
- ④本社工場
〒891-0196 鹿児島市南栄三丁目20番地
TEL.(099)269-2654
- ⑤鹿児島第二工場
〒891-0122 鹿児島市南栄四丁目12番地1
TEL.(099)267-7162
- ⑥福岡配送センター
〒813-0034 福岡市東区多の津一丁目16-3-1
TEL.(092)626-8563
- ⑦食品第一工場
〒891-0131 鹿児島市谷山港一丁目4番地3
TEL.(099)262-3071
- ⑧食品第二工場
〒891-0704 鹿児島県南九州市穎娃町別府845番地
TEL.(0993)38-0030
- ⑨ニチデン漬物の里
〒891-0704 鹿児島県南九州市穎娃町別府845番地
TEL.(0120)210-154
- ⑩澱粉工場
〒899-1131 鹿児島県阿久根市脇本7633番地
TEL.(0996)75-0016



● 本社地図



SUNUS CO.,LTD
株式会社サナス

本社
〒891-0196 鹿児島市南栄三丁目20番地
TEL.(099)269-1011 FAX.(099)284-5225
URL: <http://www.sunus.co.jp>

サナス

検索

自然の恵みを 人に、未来に、 つなぐ。



株式会社サナス

◆ 社是

生き生きと

◆ 基本方針

1. 常に進化発展する会社を目指す
2. 人を大切にする
3. 最良の品質・コスト・デリバリーを実現する
4. 社会に高く評価される会社を目指す



テーマは自然と健康とゆたかな未来。

サナスはラテン語のSANUS[健康な/壮健な/健全な/自然な/賢明な—の意味]を語源に、[SUN=太陽]と[US=私たち]が深く結びついているという意味をこめています。そして、そこにはお客様と自然を結ぶ「かけ橋」となって、お客様の暮らしのお役に立ちたいという企業理念も盛り込みました。サナスは、太陽と大地の恵みによって育まれた素材を原料に、人に、自然にやさしい商品を生み出しています。



工場が(築町25番地)戦災により焼失
昭和21年原良町1534番地に移転



鹿児島特産の干し大根を生かした「漬物」の製造開始



PM事業場賞を受賞



甘藷澱粉の特性を生かした「はるさめ」の製造開始
写真は昭和38年頃(撮影された30)

三笠宮・百合子妃 両殿下
原良工場御巡覧

「ぶどう糖果糖液糖」の
製造開始

日本初の連続異性化方式による
「ぶどう糖果糖液糖」の製造開始

「医薬用マルトース」の
製造開始

1982
(昭和57年)

1975
(昭和50年)

1978
(昭和53年)

1972
(昭和47年)

1962
(昭和37年)

皇太子 明仁親王・
美智子妃 両殿下
原良工場御巡覧

本社糖化工場を鹿児島県
臨海工業地帯に移転



1948
(昭和23年)

1949
(昭和24年)

昭和天皇・
香淳皇后 両陛下
原良工場御巡覧

1945
(昭和20年)

鹿児島県下、7工場で
「甘藷澱粉」の製造開始

1936
(昭和11年)

私たちは、太陽と大地の恵みによって育まれた素材を原料に、人に、自然にやさしい商品を生み出しています。なかでも澱粉は、太陽エネルギーと水、そして炭酸ガスによって生まれます。それは、生命のパワーの源であり、澱粉および澱粉から生まれる製品は食品用から工業用までいろいろな分野で活用されており、今後ますます大切になっていくことでしょう。

私たちは、人類にとって大切な資源である澱粉と深く関わっていただけることを誇りに思っています。だからこそ、環境に配慮し、お客様に、常に安心・安全・最良の品質を安定的にお届けするために、確固とした品質保証システムを運用し、改善に努めるとともに、満足頂ける製品や新技術の開発に情熱のすべてを注いでいます。これからも私たちは「社是」および「基本方針」に基づいて、社会に貢献し続ける会社を目指して、自然の力を人の健康に活かし、人と環境が共存する豊かな未来をつくる「かけ橋」として、着実に歩み続けます。

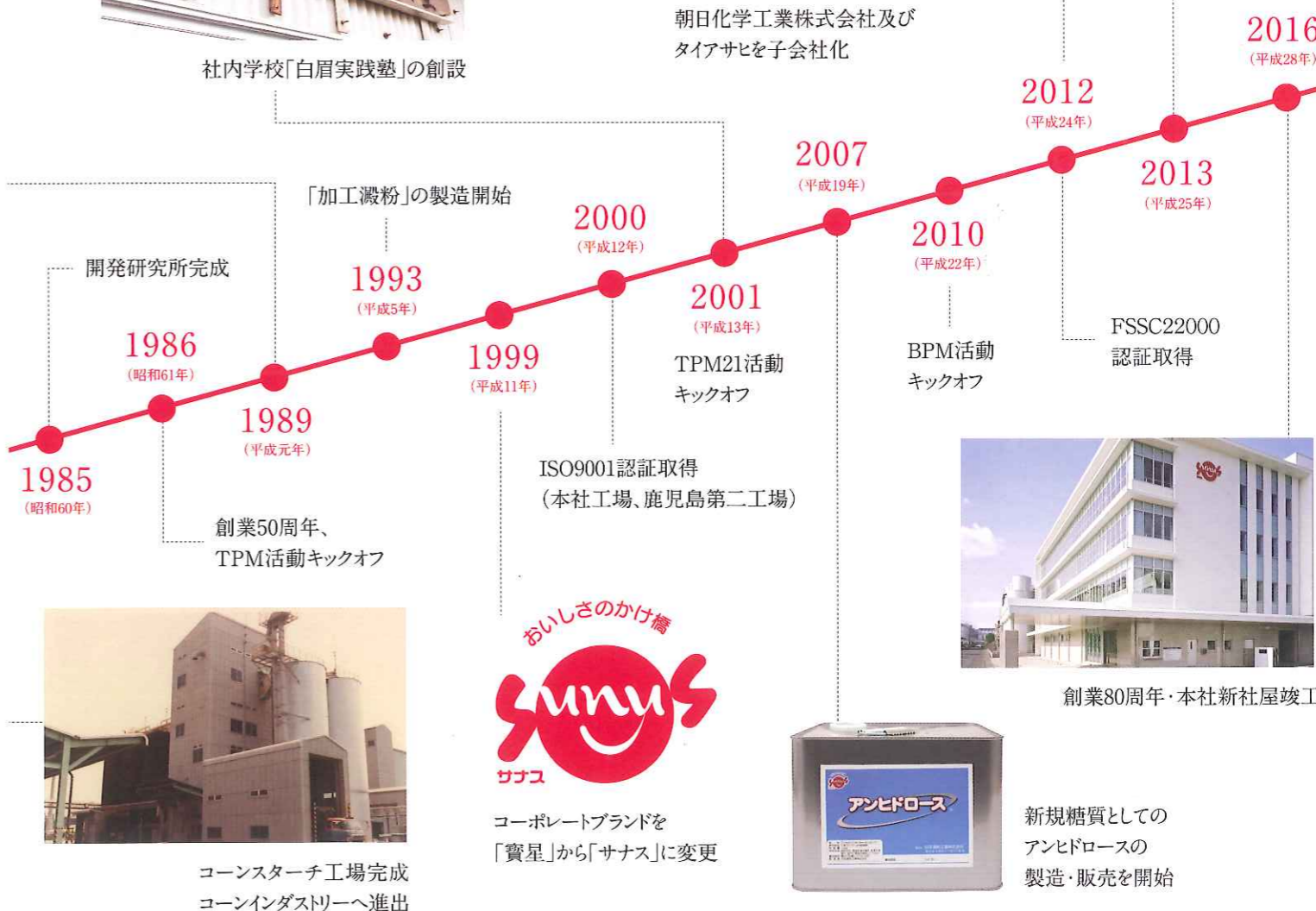


社内学校「白眉実践塾」の創設



朝日化学工業株式会社及び
タイヤサビを子会社化

平成25年度「職業能力開発関係
厚生労働大臣表彰(技能検定関係
優良事業所)」を受賞



コーポレートブランドを
「寶星」から「サナス」に変更



新規糖質としての
アンヒドロースの
製造・販売を開始

糖化事業製品 用途紹介

◆ コーンスターチ



トウモロコシを、澱粉、外皮、蛋白質、胚芽に分離し、澱粉部分のみを乾燥させたものです。コーンスターチは汎用性が高く、糖化用原料としてだけでなく、ビールの発酵原料や調味料のとろみ付けにも使われています。また、澱粉のなかでも粘度の安定性に優れており、接着力が高いことから段ボール等の工業用途としても使用されるなど、使用用途は食品・工業用と多岐に渡っております。

◆ ぶどう糖



澱粉を単糖であるぶどう糖まで分解して精製した液状品と、これを結晶化して精製した粉末品があります。ぶどう糖固有の清涼感のあるさっぱりとした甘みがあるため、食品の甘味剤として菓子や飲料に使用されています。加えて、消化吸収性や発酵性に優れているためアルコール等の発酵原料にも使われています。

◆ 水飴



澱粉を酸や酵素で分解した甘味料で、澱粉の分解度や糖組成の違いにより甘味質や甘味度が異なります。素材そのものを生かしながら、照りやコクを出すことができ、また、適度な粘性を持つため、食感の改良も期待できます。お菓子、キャンデー、アイスクリーム、調味料やドレッシング等に使用される他、発泡酒や新ジャンル飲料などの酒類飲料の分野でも使用されております。

◆ 異性化糖



精製したぶどう糖をさらに酵素で異性化した、果糖・ぶどう糖を主成分とする液状製品です。果糖は低温でより甘味度が増すことや清涼感のあるシャープな甘味質の特徴を生かして清涼飲料、冷菓等に使用されております。また、砂糖代替甘味料としてパン、調味料、漬物等、各種加工食品へも幅広く使用されております。

自然の恵みを、人に、社会に、役立つカタチへ。

社会のニーズにあわせた幅広い製品開発力で、自然の美味しさやその価値を、あらゆる角度からお届けします。



糖化事業

ニーズに応える高度な加工技術 飲料から医薬品まで幅広く対応

当社は海外より輸入したトウモロコシと、国産澱粉を活用し、精製コーンスターチ、精製甘藷澱粉や、水飴、ぶどう糖、異性化液糖といった澱粉糖化製品の製造を主力の事業としております。コンピュータ制御技術を駆使した設備で、多様化するニーズに対応できるよう、糖組成・甘味・物性を備えた製品を開発し、液体・粉末など用途に合わせた形でお届けしております。これらは、清涼飲料水、パン、菓子類、調味料、ビール、発酵原料、加工食品などの食品分野、製紙の表面のサイジング、段ボールの接着剤などの工業分野まで幅広い用途に対応しております。また、トウモロコシから取り出される澱粉以外の胚芽部、種皮部、蛋白質についても、副製品として分離し、原料を無駄なく活用しております。当社は、ISO9001やFSSC22000、医薬GMPを導入、認証取得し、全社一体で品質保証、食品安全に取り組んでおります。また、ハラールやコーシャを認証取得しております。原材料から製品までのすべての段階で品質保証体制を構築し、継続的な改善を進め、常にお客様にご満足いただける安心・安全、最良の製品・サービスをお届けいたします。





機能素材・食品事業

加工デンプン・機能性素材

問題解決する機能を備えた素材

レトルト食品や冷凍食品など様々な加工食品に粘度安定性や冷蔵・冷凍耐性の付与、食感改良等を目的として使用される種々の加工デンプンや特殊な機能性を持つ素材を供給しております。また、急速な高齢化に伴い問題となっている嚥下障害を持つ方々に、高品質の嚥下剤(とろみ剤)を提供するなど、お客様の抱える課題・ニーズに合わせたご提案を行っております。



サナスの加工デンプンの主な特徴

- 増粘安定性
- レトルト耐性
- 冷凍解凍耐性
- 食感改良
- 乳化能
- 油脂代替

はるさめ・葛きり

厳選澱粉から安全・安心の味へ

厳選した馬鈴薯澱粉、本葛粉、甘藷澱粉、緑豆澱粉を原料に使用し、お客様のご要望や用途に応じた様々な商品を、独自の製法によって、歯ごたえ、味付きの良い麺を製造しており、季節を問わず多くのお料理にお使いいただけます。品質にも万全を期しており、徹底した品質管理体制のもと、安心・安全、最良の品質をお届けしております。



はるさめ製造フロー

- 馬鈴薯澱粉
- 甘藷澱粉
- 原粉
- 混練
- 薄層展開
- 蒸展
- 冷却
- 切歯カット
- 乾燥
- カック
- 包装
- 検査
- 製品

お漬物

日本食の伝統と本物の健康品質

開聞岳の麓に広がる肥沃な土壌が育てた大根を厳選して漬けこみ、大根の風味を生かした歯切れの良いお漬物を、安全、安心、健康をコンセプトのもと年間通して安定供給しております。現代のニーズに合わせ、切る手間を省いたスライス商品や、内容量を抑えた食べきりサイズの商品等、商品開発にも積極的に取り組んでおります。



漬物製造フロー

- 干し大根
- 原料
- 洗浄
- 選別
- 調味液漬
- 冷蔵熟成
- 真空包装
- 加熱殺菌
- 冷却・乾燥
- 検査
- 箱詰
- 製品

人財育成の取り組み

白眉実践塾

問題を自ら発見して解決できる人財の育成のため、改善力に秀でた会社の優れた研修手法を学び、それを参考に実践教育する場として開設されたのが、「白眉実践塾」です。「生産設備に関する知識・技能を身に付け」「やればできるという達成感を味わってもらい、技能を工程改善に繋げる」ことにより、「人間力」「現場力」を高めることを目的としています。現在は若い社員への教育の場では、ベテランの技術者以外にも白眉実践塾で学んだ社員が講師となって活躍しています。さらに、若いメンバー中心のグループを編成して、重要課題を掘り起こし、原因究明、解決方法の検討に取り組んでいます。これらの活動を通して、技能の伝達、改善力の向上を確実なものとすることを目指しています。

「白眉実践塾の由来」

「白眉」とは、優れた者の中でも特に優れている者ということの意味する中国の故事に由来する言葉です。塾で学んだ者は他者よりも優れてほしいという願いから命名されました。

設備保全技能教育

平成13年度から国家資格である機械保全技能士検定試験へチャレンジしており、現在、製造に関わる者の90%以上が機械系保全作業2級を取得しています。さらに1級、特級の試験にも数多くの社員が合格しております。このような技能向上の取り組みが評価され、平成25年度職業能力開発関係厚生労働大臣表彰を受賞いたしました。

新規事業への取り組み

当社では、既存事業で使用する澱粉用甘藷や漬物用大根の安定調達と、新たな事業の創出を目的として、アグリビジネスへ参入しております。これまでに、外部機関と共同で栽培技術の高度化を図るとともに、自社で取得した高収量系統の甘藷の茎頂苗を増殖し、その技術を生産者へ普及する活動を行っております。今後、既存の技術を応用した自社独自の技術の開発に向けて取り組んでまいります。



社内講師



新入社員モノづくり教育



設備保全技能士講習会

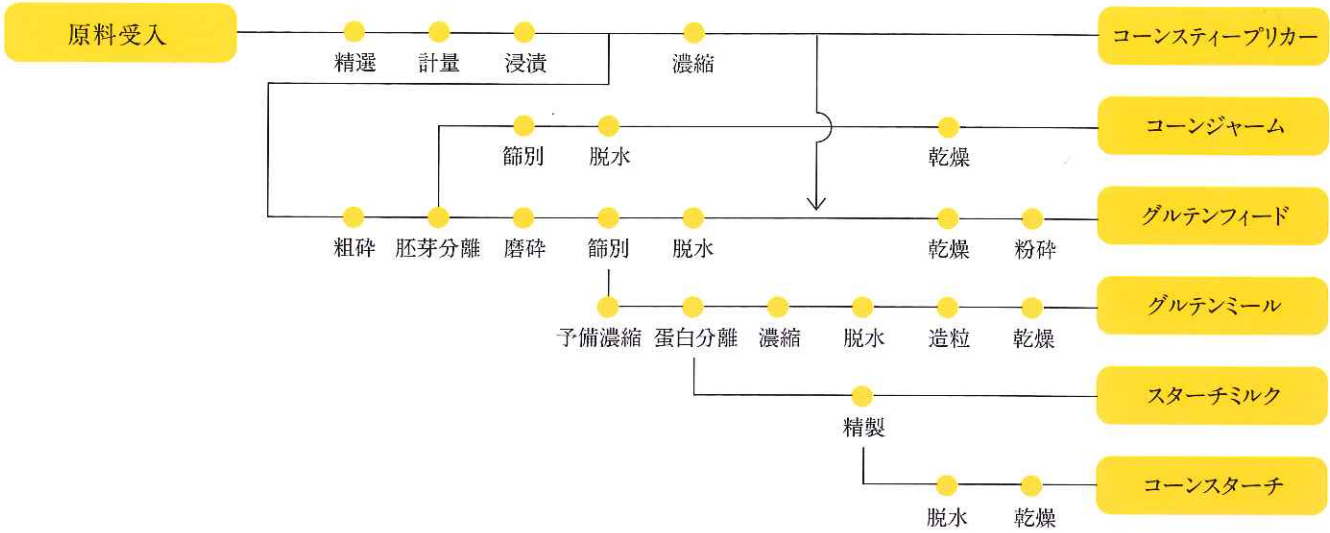


茎頂摘出作業



茎頂培養苗

◆ コーンスターチ製造フロー



コーンスターチ原料用のトウモロコシ

【馬歯種】



子実の側部に硬質デンプンが、内部と頂部に軟質デンプンが分布するため、子実が成熟して乾燥すると、頂部がくぼみ、馬の歯状に。大型で子実収量が多い。



コーンスターチ
澱粉部分を取り出した製品。白色粉末。
(用途: 段ボールの接着剤、ビール、製紙の原料など)



コーンジャーム
トウモロコシから分離された胚芽を脱水し乾燥した製品。
(用途: コーンサラダオイルの原料)



グルテンミール
蛋白質部分を取り出した製品。顆粒状。
(用途: 養鶏飼料)



グルテンフィード
トウモロコシの皮(ファイバー)にトウモロコシの浸漬液(コーンステーパーリカー)を添加した製品。
(用途: 牛、鶏の飼料)

◆ 糖化製品製造フロー

