

豊かな心を育む食の創造

会 社 案 内

グローバル化に対応

昭和 27 年 2 月 5 日(食料品景品付販売規制法撤廃令 26 年 12 月)統制経済に抑制された消費者に、より良い食料品を提供することを目指し、味噌、醤油調味料を主体とする事業をスタートとし、卸し業務、食品業界原料醤油市場のニーズに応えてまいりました。

食品生産業界の味覚の限り無き変革に対応すべく、高油脂含有水中油滴型乳化調味料(高含脂有塩 O/W 型エマルジョン)をわが国で初めて開発し、特許を取得しました。以後、不飽和脂肪酸、飽和脂肪酸の両型の乳化はもとより、特殊脂肪酸等及び健康食品原料等など乳化に関する限り無き開発力と特許を取得し、安全性、将来性を適格に把握し、原材料メーカーとして責任を痛感し、製販を分離、より高レベルの商品開発を目指し、販売会社グリーンエムアンドジャパン(株)を独立させて、市場性豊かなテーマを提供させていただくことを第一義とさせていただいております。

沿 革

昭和	27 年	2 月	味噌・醤油・調味料の卸、小売業を創業
	36 年	9 月	業務用醤油市場に参入
	43 年	12 月	本社隣地に工場、倉庫購入
	45 年	5 月	現在地に本社業務用醤油工場新築
	48 年	7 月	宇野醤油株式会社設立
	50 年	4 月	乳化専門工場建設
	50 年	6 月	我が国初の有塩高油脂 O/W 型乳化物特許出願
	50 年	7 月	ブロー式酵素分解排水処理設備建設
	56 年	4 月	神戸町横井に第二工場建設予定地取得
	62 年	7 月	神戸町西浦に工場予定地取得
	63 年	8 月	香辛料乳化法特許出願
		12 月	天然トコフェロール乳化法特許出願
平成	3 年	8 月	プロポリス乳化法特許出願
	6 年	8 月	食品保存料乳化法特許出願
	7 年	4 月	完全防虫防鼠倉庫建設
	9 年	12 月	新規洗浄剤の製造法 2 件特許出願
	10 年	11 月	上記 2 件 P C T ルート 27 ケ国外国特許出願
	11 年	2 月	グリーンエムアンドジャパン株式会社設立(販売会社)
	13 年	10 月	上記各国の特許取得(24 ケ国)審査中 3 ケ国
	16 年	4 月	食肉用乳化物及び食肉製造法特許出願
	19 年	6 月	食肉用乳化物及び食肉製造法特許出願(169 ケ国)

営 業 案 内

食品加工に画期的な味覚を提供する乳化油脂調味料

- 乳化調味料 O-O H Dream Taste
 - 不飽和脂肪酸O/W型乳化調味料
 - 有塩高含脂O/W型エマルジョン
 - 有塩中含脂O/W型エマルジョン
 - 有塩小含脂O/W型エマルジョン
 - オール天然素材O/W型エマルジョン
 - 飽和脂肪酸O/W型乳化調味料
 - 有塩高含脂O/W型エマルジョン
 - 有塩中含脂O/W型エマルジョン
 - 有塩小含脂O/W型エマルジョン
 - オール天然素材O/W型エマルジョン
 - 無塩脂肪酸O/W型エマルジョン
- 乳化食品接着剤 不飽和脂肪酸有塩O/W型エマルジョン
 - 天然由来素材O/W型エマルジョン
 - 強力接着剤O/W型エマルジョン
- 乳化天然香辛料 香辛料O/W型エマルジョン
 - 抽出物O/W型エマルジョン
 - 天然物高含有O/W型エマルジョン
- 乳化健康食品 天然抽出物（不飽和脂肪酸・飽和脂肪酸）O/W型エマルジョン
- 業務用醤油 業務用全般
- 新規洗浄剤 業務用、家庭用

会 社 概 要

- 社 名 宇野醤油株式会社
- 創 業 昭和 27 年 2 月
- 設 立 昭和 48 年 7 月
- 所 在 地 本 社 岐阜県安八郡神戸町 280-2
 西浦工場 岐阜県安八郡神戸町西浦 1736 の 1
- 資 本 金 1000 万
- 代 表 者 宇野 実
- 関連会社 グリーンエムアンドジャパン株式会社

天然霜降調のマーブリング化と風味と味覚

応用例とその効果

脂肪エマルジョンの注入により霜降状肉に改質された食用肉は、調理前、調理後も天然霜降肉の様相、風味が望まれる。また、このような改質食用肉は、天然霜降肉と同様、冷凍して保存されるが、調理に際し、解凍することなく調理しても天然霜降肉と同様の味覚、風味・食感を得られるという優れた無解凍調理性を有すること。

発明の特長

1 肉質の改良

マーブルAを肉相に注入しタンブラーにて適当にマッサージを加えると天然霜降状になり味覚・食感の改良が著しい

2 部位への適応

国内及び輸入牛肉及び硬い肉相の軟化に極めて効果が大きく部位ごとにマーブルAの種類をお選び下さい。

3 作業性簡便

解凍肉にインジェクターを利用しそのまま注入作業でき、エマルジョン粒子が細かくインジェクターの針にもつまる事はなく機械器具の掃除も温湯・冷水でも十分洗浄できます。

4 歩留りの向上

部位毎に差はありますが15%～20%のインジェクトができ、ドリップの防止効果も良く歩留まりは向上します。焼き上げによる損失も少なくなります。

5 良心的肉改良

生肉にある油脂(ヘッド)を形を変えて元に還元するので消費者に対しても良心的な配慮となります。

発明名称

食用肉改質剤、食用肉製品の製造方法及び食用肉製品

特許番号

PCT/JP2004/003395 (169力国出願)
109

出願人

宇野醤油株式会社

問合せ先: 岐阜県安八郡神戸町西浦1736

宇野醤油(株)

TEL: 0584-27-2430

グリーンエム・アントジャパン(株)

TEL: 0584-27-5715

アルキルベンゼンスルホン酸塩アニオン界面活性剤 とケイ酸ナトリウムを含有する透明液体洗剤

応用例とその効果

従来の技術分野では、液体洗剤とケイ酸ナトリウムとを混合すると、ゲル化によって透明液体洗剤を得ることは、技術的に困難であったが、当社の技術力によりアルキルベンゼンスルホン酸系界面活性剤と液体ケイ酸ナトリウムとを水中に含有する透明液体洗剤を得ることに成功し、本件に関する特許を取得した。

発明の特長

1 洗剤性の向上

液体ケイ酸塩であるケイ酸ナトリウムは、いかなる界面活性剤にも優る洗剤力を潜在的に有しており、アルキルベンゼンスルホン酸塩アニオン界面活性剤を含有する液体洗剤にケイ酸ナトリウムを配合すれば、その洗剤力は一層向上すると考えられます。

2 高度な技術

アニオン系、ノニオン系界面活性剤に、更にアルキルベンゼンスルホン酸塩、液体ケイ酸塩を含有する透明液体洗剤

3 洗剤力の比較

市販液体洗剤の1.35倍の洗剤力を有する。(公的機関にて洗剤力テストを行いました)

4 界面活性剤使用量の削減

液体ケイ酸ナトリウムを含む結果、合成界面活性剤の使用量を大幅に減少させることが可能となる。

5 環境に有益

界面活性剤使用量を削減でき環境的にも有益となる。

発明名称 アルキルベンゼンスルホン酸塩アニオン界面活性剤とケイ酸ナトリウムを含有する透明液体洗剤

特許番号 PCT/JP98/05723 (23ヶ国登録)

出願人 宇野醤油株式会社

問合せ先: 岐阜県安八郡神戸町西浦1736

宇野醤油(株)

TEL: 0584-27-2430

グリーンエム・アントジャパン(株)

TEL: 0584-27-5715

香辛料油乳化調味料の芳香性安定化

応用例とその効果

- 天然香辛料抽出精油を乳化することにより天然わさびなどの芳醇な香りや風味を長期間持続させることが可能となった。

発明の特長

- 1 純植物性油脂と天然香辛料油を特殊乳化技術で乳化
- 2 揮散しやすい芳香香気成分を乳化によりバリア性能の高い乳化調味料を得て、芳香性安定度が高まる。
- 3 特殊乳化により香りや風味の長期間持続可能となる。
- 4 澱粉分解物、水飴、塩分等が添加でき多彩な風味付けができる。
- 5 香辛料乳化調味液をパウダー化に成功
- 6 パウダー化することにより耐蒸煮性が向上

発明名称 香辛料油乳化調味料及びその製造方法

特許番号 第2755957号

出願人 宇野醤油株式会社

問合せ先: 岐阜県安八郡神戸町西浦1736

宇野醤油(株)

TEL: 0584-27-2430

グリーンエム・アンド・ジャパン(株)

TEL: 0584-27-5715

わさびエマルジョン

1.わさびエマルジョン

わさび、からしなどの芳香香気成分は、劣化、変性、揮発、滅失しやすく、その芳香性を長期間持続させることは難しいとされ、その効果は期待できなかった。当社は、独自の乳化技術により、わさびの芳醇な香りと辛味を油に包み込んで揮発を押さえ、更に、液性の異なる水と油を一つにまとめて、乳化した芳香性・持続性に優れたエマルジョンを開発致しました。

【製品の特長】

- 1 芳香香気成分による風味や辛味の長期持続が可能である。
- 2 塩分系に強く、幅広く食品分野に利用できる。
- 3 乾燥・冷凍にも耐え、ペースト状なので作業性が簡便。

【主な使用用途】

水産珍味、漬物、ねりわさび、割烹関係のわさび製品、菓子（あられ、スナックなど）、羊羹、まんじゅう等



2.わさびパウダーエマルジョン

永年の研究と最新技術の粋を結集し、この度、各食品業界の永年の懸念と課題を解決する耐蒸煮性、耐塩分に効果のある製品を三タイプ開発致しました。

純植物性油脂と天然わさび抽出物と天然わさびを特殊技術で乳化して微細なパウダー粒子とした製品です。

A型タイプ・・・蒸煮条件に耐えるA型タイプ。

B型タイプ・・・水分系や塩分系に強いB型タイプ。

γ型タイプ・・・キュウリ的一本漬け、キムチ漬け等高い塩分系に効果が期待できる。

【製品の特長】

- 1 風味・香りの長期持続性に優れる。
- 2 耐熱蒸煮性・塩分系・水分系に優れる。

【主な使用用途】

水産練製品（竹輪、かまぼこ）、水産珍味、スナック漬物、餅菓子等蒸煮を必要とするもの

統括総販社：グリーンエム・アンド・ジャパン株式会社

製 造 者：宇野醤油株式会社