

東京本社

〒102-0093
東京都千代田区平河町2丁目5番6号
Tel:(03) 6630-3830
Fax:(03) 6630-3831

大阪本社

〒541-8543
大阪市中央区高麗橋2丁目4番8号
Tel:(06) 6203-0774
Fax:(06) 6203-0773

福岡営業所

〒812-0027
福岡市博多区下川端町3-1 リバレイソフイス 10階
Tel:(092)281-7117
Fax:(092)281-1669

札幌営業所

〒060-0042
札幌市中央区大通西13丁目4番地
Tel:(011) 231-5460
Fax:(011) 281-1398

R&Dセンター

〒669-1339
兵庫県三田市テクノパーク4番地1
Tel:(079) 568-2232
Fax:(079) 568-7202

つくば分析センター

〒305-0047
茨城県つくば市千現2丁目1番6号 つくば研究支援センター内D-16
Tel:(029) 858-6761
Fax:(029) 858-6767

食にプラス・ラボ

〒273-0864
船橋市北本町1-17-25 ベンチャープラザ船橋内#219

三田工場

〒669-1339
兵庫県三田市テクノパーク4番地1
Tel:(079) 568-2210
Fax:(079) 568-2219

グループ会社

UENO FINE CHEMICALS INDUSTRY (THAILAND), Ltd.

ヘッドオフィス

33/129 Wall Street Tower 26th Floor, Surawong Road,
Suriyawong, Bangrak, Bangkok 10500 Thailand
Phone:(02) 237-0823 Fax:(02) 237-2305

バンブー工場

349 Moo 4, Bangpoo Industrial Estate,
Sukhumvit Road, Phraek Sa, Mueang Samut Prakan,
Samut Prakan 10280 Thailand
Tel:(02) 324-0023 Fax:(02) 324-0411



株式会社ウエノフードテクノ
<https://www.ueno-food.co.jp/>



株式会社 ウエノフードテクノ

CORPORATE PROFILE



食品ロスをなくすために

日本では、本来食べられるにも関わらず廃棄されてしまう食品ロス量が、年間523万トン※にものぼります。

過剰な食品ロスは、食品加工に使用されるエネルギーの浪費も意味します。

また食品ロスが増えれば耕作地も必要となり、森林伐採にも繋がり、環境にも大きな影響を与えます。

食品ロス削減に取り組むことは、食料資源の有効利用、地球温暖化の抑制につながり、ひいては私たちの豊かな生活を守ることにつながります。

ウエノフードテクノは未来に向けて、わたしたちにできることを追求し続けます。

※令和3年度推計値(農林水産省HPより)



To eliminate food loss

In Japan, the food that can be consumed but is discarded amounts to 5.23 million tons a year*. Excessive food loss represents the waste of energy used in food processing. Additionally, an increase in food loss means more cultivated land required for farming and food production, consequently leading to deforestation and significant environmental impact. Addressing the reduction of food loss not only leads to the efficient use of food resources but also contributes to mitigating global warming and even to protecting our affluent life. UENO FOOD TECHNO INDUSTRY, LTD. will continue to pursue what we can do for the future ahead.

*Estimated figures for the fiscal year 2021 (Source: Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries website)





トータルサニテーションで 食にプラスな企業へ

人口減少に歯止めがかからない我が国ですが、一方食品ロス量は世界全体の食料支援量を超えています。限りある資源の有効活用、環境負荷への配慮から食品ロスを減らすことは喫緊の課題となっています。

ウエノフードテクノは1918年の創業以来、経営理念にある「創意工夫」の精神をもとに、微生物制御技術で食品ロス削減に貢献してまいりました。

当社の微生物制御技術におけるキーワードは「トータルサニテーション」です。製造環境の衛生管理や食材の除菌などに幅広く使われるエタノール製剤、食品の内側にあって微生物増殖を防ぐ食品添加物、的確な衛生対策に欠かせない微生物検査やコンサルティングサービスなど様々な製品やノウハウによりトータルに食品の日持ち・安全性の向上に貢献しています。また、タイ国グループ会社にて製造している機能性糖質ソリビトール・マルチトールは、加工食品の品質安定化にもお役立ていただいています。

100年にわたり磨き続けた微生物制御技術を更に進化させ、デジタル社会に対応した新たな視点・新たなサービスも充実させてまいります。食品安全・食品ロス削減を通して、豊かで新しい社会の実現に向けて挑戦し続けます。

今後とも皆様の一層のご支援とご愛顧をたまわりますようお願い申し上げます。

代表取締役社長 CEO
中野 吉光

Creating a Positive Impact on Food with Total Sanitation

In Japan, which is facing an unstoppable population decline, food loss exceeds the amount of global food aid. It is an urgent issue to reduce food loss from the perspective of ensuring the effective utilization of limited resources and reducing environmental burdens.

Under the spirit of "innovation" as stated in our management philosophy, UENO FOOD TECHNO INDUSTRY, LTD., founded in 1918, tackles this urgent challenge through innovative microbial control technology.

Embracing "Total Sanitation," we strive to contribute to enhancing food shelf life and food safety by providing various products and knowhow. They include alcohol preparations that are widely used for hygiene management in the food production environment and sterilization of foodstuffs, and food additives that prevent microbial growth in food. We also offer food & microbial analyses system and consultation services, both of which are indispensable in strict hygiene control. In addition, the functional carbohydrates aids (Sorbitol and Maltitol) manufactured in our group company in Thailand are highly useful in stabilizing processed food quality.

We will strive to further advance our century-old microbial control technology and provide new perspectives and services that satisfy our customers. We will also continue to take on challenges for food safety and food loss reduction, with an eye toward the realization of a new and more affluent society.

We sincerely appreciate your continued support.

Yoshimitsu Nakano
President and CEO

経営理念

世界中の人々の食の安全・安心を基盤とした
豊かな食生活を確保するため、
創意工夫の精神で新たな技術を開発し続けます。

To ensure a rich dietary life with the safety and security of food for people worldwide as the base, we will continuously develop new technologies with the spirit of innovation.



For over a century since its foundation, UENO FOOD TECHNO INDUSTRY LTD. has supported people's dietary life through the control of food microorganisms. We have continued to refine our expertise, evolving it further to adapt to the digital society. With new perspectives and services, we aim to contribute to ensuring the safety and security of food. Through these efforts, we seek to reduce food loss, ultimately contributing to the protection of the earth's environment.

MISSION

1. 食に日持ちの良さをプラス
2. 食に安全・安心をもっとプラス
3. 食にプラスで地球への思いやりをプラス

ウエノフードテクノは創業以来100年にわたり食品微生物の制御で、皆さまの食卓を支えてきました。

磨き続けた技術を更に進化させ、デジタル社会にも対応し、新たな視点・サービスで食の安全・安心に貢献します。これらの取り組みを通じて、食品ロス削減につなげ、地球の環境を守ります。



VISION

AWARENESS

今まで培ってきた技術をより高め、
食品衛生・保存について
相談したくなるNo.1企業へ

Becoming the first choice company for food hygiene and preservation consultations by further enhancing our expertise

CHALLENGE

食に関わる新たな価値を
創造しつづけ、
業界をリードする企業へ

Becoming a leading company in the industry by pursuing the creation of new value in food

CHANGE

食品安全・食品ロス削減を
通して、豊かで新しい社会の
実現を目指す企業へ

Becoming a company that aims for the realization of a new, more affluent society through food safety and food loss reduction

トータルサニテーション



食の安全を守るために、
ウエノができること。

ウエノでは製造環境の衛生化から、食品を内から守る食品添加物、食品を外から守る脱酸素剤類、微生物検査やコンサルティングサービス、そしてHACCP*や一般衛生をサポートするシステムまでを組み合わせた「トータルサニテーション」を提唱しています

*HACCP: 食品の安全性にとって重要な危害要因を特定・評価・管理するシステム。
2021年6月1日からHACCPに沿った衛生管理が制度化されました。



What UENO FOOD TECHNO INDUSTRY LTD. can do to protect food safety

We propose "Total Sanitation," a comprehensive solution that provides a wide range of food safety services, from hygiene in the food production environment, to food additives that protect food from within, oxygen scavengers that protect food from outside, microbial testing and consulting services, and support systems for the implementation of HACCP and general hygiene measures.

食品の安全において微生物制御は最も重要な技術です。

ウエノは長年のノウハウを生かした、微生物制御に役立つ各種製品を取り揃えております。

また、食品の品質安定化や低カロリー化などに役立つ糖アルコール製品も提供しています。

In ensuring food safety, microbial control is the most important technology.

We offer various products that contribute to microbial control by utilizing years of expertise.

We also offer sugar alcohol products that help stabilize food quality and reduce calorie content.



食品を内から守る 保存料や日持向上剤

食品の品質とおいしさを長期間保つために

保存料や日持向上剤は食品中の微生物の増殖を抑え、腐敗・変敗を防ぎ、食中毒のリスクを減らす等の役に立っています。なかでも、醸造酢や氷酢酸を粉末化した日持向上剤「スマイティ®シリーズ」や、コーティング技術を駆使した保存料「ソルマイティ®シリーズ」等は、味への影響を抑えつつ食品の日持ち向上に大きく貢献しています。また酸素や光などの化学的な要因による変色を抑える「SeiSai®シリーズ」は、食品本来の彩りを保持し、消費・賞味期限の延長をサポートします。

Preservatives and shelf-life extenders designed to protect food from within

Preservatives and shelf life extenders constrain microbial growth in food, prevent decay and decomposition, and reduce the risk of poisoning. In particular, the Smighty® Series, a shelf life extender made from fermented vinegar and glacial acetic acid powder, and the SOLMIGHTY® Series, a preservative developed with our unique coating technology, make a significant contribution to enhancing food shelf life while minimizing their influences on food taste. The SeiSai® Series, designed to prevent discoloration caused by factors like oxygen and light, helps extend use-by and best-before dates of food while maintaining the original colors of food.



食品に微生物を「つけない」 食品衛生化資材

環境や食材の手軽で確実な除菌のために

ウエノのサンテーション資材は確実な除菌力で製造現場の環境を衛生的に改善します。エタノール製剤は、エタノールの除菌力をより効果的に活用するために開発されました。食品添加物製剤なので食材の除菌、食品への練り込みや噴霧はもちろんのこと、製造環境の除菌にも効果を発揮します。高濃度タイプの「ETシリーズ」、非危険物で低濃度タイプの「キルバクト®シリーズ」はどちらも確かな除菌力を持つ製品群です。洗浄除菌剤は、従来の洗浄および除菌の工程を大幅に簡略化。「バントロポール®シリーズ」、「シャットバイン®シリーズ」等種類も豊富で、問題となる微生物の除菌や環境改善に役立ちます。



Creating a Hygienic Environment with Sanitation Materials

Our sanitation materials sanitize the food production environment with high bacterial elimination power. We have developed alcohol preparations to use the degerming capabilities of ethanol more effectively. Our alcohol preparations can be used for sanitizing ingredients, adding into food, or spraying onto food as food additives, and also be useful to sanitize food production environment. The high ethanol concentration ET Series, and the not regulated by the Fire Service Act and low-concentration KILLBACT Series boast their reliable disinfection capabilities. Our wide variety of detergent sanitizers—like the Vantropol® Series and the Shutbain Series—feature a simplified cleaning and disinfection process and high performance in eliminating microorganisms and improving the food production environment.

加工食品の品質安定化と低う蝕性・低カロリー機能を提供 糖アルコール製品

加工食品の品質安定化にお役立ち

糖アルコールは、砂糖など一般の糖類に比べてカロリーが低く、虫歯の原因になりにくいなど優れた機能を持っています。また、熱や酸に強く、加工食品の品質安定化に役立ちます。ウエノでは、マルチトール、還元水飴、ソルビトールを各種グレード用意し、お客様に適した製品をお薦めしています。また砂糖にマルチトールやソルビトールを混合した砂糖調製品も製造しており、パンや飲料、菓子等に幅広く使用されています。



Offering quality stabilization for processed food and providing low-cariogenic and low-calorie functionalities: Sugar alcohol products

Sugar alcohols have superior functions, such as being lower calories and less likely to cause tooth decay than common sugars. They are also resistant to heat and acid, which is suitable for stabilizing the quality of processed food. We offer a wide variety of sugar alcohol products with different grades, including Maltitol, Hydrogenated Starch Hydrolysates Syrup, and Sorbitol and recommend the product that is most suitable for each customer. We also manufacture sugar-based products blended with Maltitol or Sorbitol, which are widely used in various products such as bread, beverages, and confectionery.



食品を外から守る 脱酸素剤 アルコール揮散剤

食品包装内から食品の安全を

食品のおいしさや安全性を守るために、食品包装内のガスをコントロールする技術があります。

脱酸素剤「オキシター®」は、食品包装内の酸素を吸収してカビや酸化、害虫による被害から食品を守ります。

アルコール揮散剤「ETパック®」は、食品包装内でアルコールを揮散して食品の品質を守ります。微生物、特にカビの抑制に有効です。ETパックには従来の紙包材に加えて、食品に貼りつきにくく耐油性の高いPET包材タイプもあります。

Protecting food from outside:
Oxygen absorber and Ethanol emitter

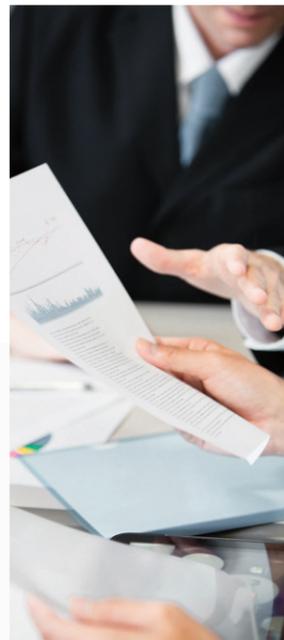
We have developed a technology to control gas within food packages to keep the taste and safety of food. Our Oxygen absorber OXY-EATER® prevents mold, oxidation, and pest damage by absorbing oxygen inside a package. The ethanol emitter ETPACK® releases alcohol inside a package to inhibit mold growth. ETPACK® is available in both forms of conventional paper and PET packaging, the latter being resistant to food adhesion and having high oil resistance.

安全な食品を製造するためには、潜在するリスクを分析し未然に防ぐための管理が不可欠です。

ウエノはHACCPの構築支援やJFS-A/B[※]適合証明取得の支援サービス、微生物検査システムによる品質管理業務をバックアップします。当社ノウハウを詰め込んだWEBサービスも展開しており、製造現場の衛生レベルの維持および向上に貢献します。

※JFS-A/B: 一般財団法人食品安全マネジメント協会が開発・運営する食品の安全管理の取り組みを認証する規格

For the production of safe foodstuff, it is essential to analyze potential risks and implement preventive management measures. We provide support for establishing HACCP systems, conforming JFS-A/B certified, backing up quality management tasks with food & microbial analyses system, and developing web services infused with our unique expertise. Our support services contribute to maintaining and enhancing hygiene levels in food production facilities.



食品衛生全般の伴走支援
コンサルティング

食品衛生のエキスパートを選任し、お客様のお悩み・ご要望に沿った支援をいたします。

要望に合わせた資料作成・講習会など
オーダーメイドで対応可能

人手不足の品質管理部門や人材教育のサポート

HACCPの構築支援やJFS-A/B適合証明取得の
支援サービス(監査、コンサル)まで幅広く対応可能

Comprehensive solutions to food hygiene challenges

Food hygiene management experts provide support tailored to each customer's concerns and requests.

1. Customized documentation creation and training sessions tailored to each customer's needs - We can accommodate each customer's specific requests
2. Support for quality management departments facing manpower shortages and assistance in personnel training
3. Extensive support, ranging from assistance in establishing HACCP systems to support services for conforming JFS-A/B certified (including audits and consultation)



食品衛生管理のサポート
微生物検査システム

お客様の分析室に代わって様々な検査をおこない、現場改善をご提案します。

検査結果から改善の提案まで可能

分析室を立ち上げるコストや人手不足を解消

多様な検査メニューを依頼可能



Support for food hygiene management: Food & microbial analyses system
We conduct various tests on behalf of a customer's analytical laboratory and propose on-site improvements.

Hygiene management experts provide support tailored to each customer's concerns and requests.

1. Improvement proposals based on inspection results
2. Solutions to costs and manpower shortages associated with setting up an analytical laboratory
3. A diverse range of testing menus available

HACCP記録のDX化WEBサービス



毎日の記録にかかる作業時間や承認業務の手間を簡単に削減、効率化します。

シンプルなつくりで、マニュアル不要、直感的な操作で誰でも使用可能

食品衛生のエキスパートが導入から運用までサポート

お客様からのご要望を反映し、機能が日々改善&拡充

HACCP Record Digital Transformation: Web service "harecord"[®]

Reduces the effort and time required for daily record-keeping and approval tasks

1. Simple design, no manuals required, and intuitive operation that is easy to use for anyone
2. Expert support in food hygiene, from introduction to operation
3. Functions being improved and expanded on a daily basis by reflecting customer feedback



R&Dセンター 兵庫県三田市



営業サポート、製品・技術の開発から
品質確保まで

豊かで安全な「食」のためにウエノに何ができるか、お客様のニーズに応える製品開発から、独自の技術開発まで、豊富なノウハウと確かな科学的データを重視して取り組んでいます。新たな製品や技術には、品質面の裏付けも重要です。お客様に常に信頼される品質を提供するために、開発品は様々なテストを経て製品化されています。三田工場と同一敷地にあることから、工場と連携を図りやすいのもウエノの強みの一つです。



R&D Center Sanda City, Hyogo Prefecture

From sales support to product and technology development, and quality control

We are committed to meeting our customers' needs by emphasizing rich and safe "food", from product development to proprietary technology development and taking advantage of our abundant expertise and reliable scientific data. Quality assurance is crucial for new products and technologies. To consistently provide quality products trusted by our customers, our development products undergo various tests before being commercialized. Another strength of the R&D Center is its easy coordination with the Sanda Factory, which is located on the same premises.

三田工場 兵庫県三田市



Sanda Factory Sanda City, Hyogo Prefecture

Manufacture safe and high-quality products based on strict standards

The Sanda Factory manufactures food safety-related products, including preservatives, shelf life extenders, and alcohol preparations. With the ISO 22000 certification for food safety management systems acquired in 2010 and the HACCP methodology, the factory has established a robust risk management system and an integrated quality assurance system from design to development, manufacturing, and distribution. By offering products that satisfy our customers, we contribute to food safety.



厳格な基準に基づき、
安全で高品質な製品を製造

三田工場では、『食の安全』を支える保存料、日持向上剤、エタノール製剤などを生産しています。三田工場は、食品の安全管理に特化したマネジメントシステム「ISO22000」を2010年より取得。HACCPの手法を取り入れた、より確実なリスク管理体制、および製品の設計・開発から製造・配送まで一貫した品質保証体制を構築しています。お客様に満足いただける製品を提供することで、『食の安全』に貢献します。

グループ会社 ウエノタイ・バンプー工場 タイ王国

タイの豊かな農産資源を原料とする食品素材供給基地

ウエノの糖アルコール製品は、タイ国のキャッサバ芋を原料として、グループ会社ウエノタイのバンプー工場にて製造されています。バンプー工場は、タピオカデンプンなどタイの豊かな農産資源を原料とする食品工場として、1989年にタイ・バンコク市の南東約40kmに位置するサムットプラカーン県バンプー工業団地に設立されました。翌1990年4月には、タイ国工業省から“The factory of the year”の優秀工場に選定され、工業大臣から表彰を受けました。FSSC22000、ISO14001、HACCP、GHPを認証取得し、品質・環境に配慮した生産を行っています。また主要製品についてHALAL、KOSHERを取得しています。

Group company UENO FINE CHEMICALS INDUSTRY (THAILAND), Ltd. Bangpoo Factory Thailand

Supply base of food ingredients made of abundant agricultural resources of Thailand

Our sugar alcohol products are manufactured at the UENO FINE CHEMICALS INDUSTRY (THAILAND), Ltd. Bangpoo Factory using roots of cassava grown in Thailand. The Bangpoo Factory was established in 1989 at the Bangpoo Industrial Estate in Samut Prakan Province, located approximately 40 km southeast of Bangkok, Thailand, as a food factory utilizing abundant local agricultural resources, such as tapioca starch. In April 1990, it was recognized as “The Factory of the Year” by the Thai Ministry of Industry and received an award from the Minister of Industry. Certified with FSSC22000, ISO14001, HACCP, and GHP, the factory prioritizes quality and environmental considerations in production. For key products, it also holds HALAL and KOSHER certifications.



1918

栄養源確保と食品衛生 環境の向上を目指して

Aiming to secure nutritional sources and improve the food hygiene environment

- ・上野政次郎、上野商店を創業
- ・醤油のカビ止めの研究開始
- ・ウエノフードテクノの源流、醤油用保存料「メッキンス®」上市
- ・東京支店開設(現 東京本社)

1953

生活向上による加工食品の普及に対応

Responding to the proliferation of processed foods due to improved living standards

- ・上野製菓株式会社設立
- ・保存料「ソルビン酸」上市
- ・甘味料製剤「ネオトーゲン®」シリーズ上市
- ・福岡出張所開設(現 福岡営業所)
- ・札幌出張所開設(現 札幌営業所)
- ・醤油用保存料製剤「ネオメッキンス®」上市
- ・パン菓子用保存料「モノブロン®」上市
- ・「AF-2」が魚肉、畜肉のソーセージ、ベーコン、魚肉ねり製品、豆腐、あん類の合成殺菌料として 厚生省より指定
- ・ソルビン酸コーティング剤「ソルマイティ®」上市
- ・パン菓子用pH調整剤「SAFサフ®」上市
- ・除菌剤「Vantocil IB」上市
- ・冷凍すり身用品質改良剤「プリベスト®TP」上市

1980

食の多様化に応じて トータルサニテーションを提唱

Advocating Total Sanitation in response to the diversification of food processing

- ・エタノール製剤「キルバクト®」シリーズ上市
- ・洗浄除菌剤「バントロポール®」シリーズ上市
- ・高濃度エタノール製剤「ET」シリーズ上市
- ・稚内製造所竣工、保存料しらこたん白製剤上市
- ・同製品により二代目社長 上野隆三が井上春成賞受賞
- ・脱酸素剤「オキシター®」及びアルコール揮散剤「ETバック®」上市
- ・三田工場竣工
- ・タイへ進出。バンパー工場の稼働開始。
- ・「プリベスト®TP」の生産・輸出を開始。
- ・シュガーレスシラップ「MU」シリーズ上市
- ・砂糖調製品「NSS-17」上市
- ・安全な食づくりをサポートするための微生物検査システム運用開始
- ・タイ王国ロイヤルプロジェクトと小豆栽培に関し契約調印

2002

東南アジアにおける展開と「ウエノフードテクノ」設立

Expansion in Southeast Asia and the establishment of UENO FOOD TECHNO INDUSTRY LTD

- ・食添GMP認証取得(三田工場)
- ・乾燥あん「香り」上市
- ・「粉末マルトールウエノ」上市
- ・「第1回食の安全国際フォーラム」をタイ王国にて開催
- ・ISO22000認証取得
- ・醸造酢を粉末化した日持向上剤「スマイティ®」上市
- ・上野製菓株式会社食品事業部を分割し、株式会社ウエノフードテクノ設立
- ・東京支店を東京本社に昇格、大阪本社との二本社制に東京本社へ本店登記を移転
- ・食品が持つ鮮やかな色彩<精彩>を保持する「SeiSai®」シリーズ上市

Ueno Food Techno will continue to challenge towards the future
これからもウエノフードテクノは未来に向けて挑戦しつづけます

Code of Conduct

国内・国際社会における企業活動は、下記を基本姿勢とし、全てのステークホルダーとのバランスに配慮すると共に、法令・社規・倫理に基づき健全かつ公正に行うことを旨とします。ウエノフードテクノの役員及び社員は、

1. お客様第一主義で行動します。
2. 良き企業市民としての社会への責任を果たします。
3. 国際ルールに適應してビジネスを展開します。
4. 地域社会との協調と地球環境の保護を図ります。
5. お互いを尊敬し、認め合います。顧客を取引先を尊敬します。
6. 変化を恐れず、新しい課題に積極果敢に挑戦、社会・経済の変化を先取り、あるいは変化を起こしていきます。
7. 創意工夫と研究によって得た独自の製品により、独自の道を行きます。

Corporate Data

会 社 名	株式会社 ウエノフードテクノ (UENO FOOD TECHNO INDUSTRY, LTD.)	取引金融機関	三菱UFJ銀行 大阪営業第一部 みずほ銀行 大阪第一部 三井住友銀行 大阪中央法人営業部
創 業	1918年8月	事 業 内 容	トータルサニテーション事業 (食品添加物、食品衛生化資材等の製造販売・研究開発、食品衛生コンサルティング、微生物検査、WEBサービスの提供)、糖アルコール製品の販売・研究開発
設 立	2016年1月	主 要 取 引 先	<仕入先> 長瀬産業、三菱ケミカル、日本アルコール販売、昭光通商 <販売先> 丸紅、東海澱粉、明治フードマテリア、サンダイヤ、小堺化学工業、メディバルフーズ、オリエンタル酵母工業、伊藤ハム、丸大食品、日本ハム
資 本 金	8,010万円		
本 社 所 在 地	東京本社 〒102-0093 東京都千代田区平河町2丁目5番6号 大阪本社 〒541-8543 大阪市中央区高麗橋2丁目4番8号		
代 表 者	代表取締役社長 CEO 中野 吉光		
従 業 員 数	156名(2023年5月)		
年 商	210億円(2023年5月 期)		