

日本コーンスターチ株式会社



業界シェアNo.1*！新製品の開発に挑み続ける、総合澱粉メーカー！
150年の歴史。食品から繊維・医薬品・化粧品まで様々な製品の原材料を手がけています。



採用担当者からのメッセージ

当社の魅力のひとつは、澱粉を通してさまざまな業界と関わること。入社後は1ヶ月間衣浦工場での研修に参加し、その後ジョブローテーションを通して適性を考慮しながら配属先を決定します。また、年齢や社歴に関係なく個人の実績が正に評価される人事制度や充実した教育制度を整えているので、やりがいを持って働いていただけることでしょう。グローバルな活躍をしたい方には、アメリカンのシカゴにはオフィスがありますし、ミシガン州立大学とイリノイ大学と業務提携していますので、アメリカの研究で研究することも可能です。2017年には、鹿島地区に関東工場が本格稼働いたします。活躍の場を上げ、若手の皆さんで会社を盛り上げてほしいと思います。



角谷 勝(すみや まさる)
日本コーンスターチ(株)
総務部 部長
TEL: 03-5570-7000
MAIL: recruiting@japan-cornstarch.com

創業150年の歴史と伝統。「食」の安全を支える、澱粉業界のバイオニア。

1867年(慶応3年)の創業以来、澱粉メーカーとして業界を牽引してきました。私たちが手がけるコーンスターチは皆さんの身の回りのあらゆる製品に活用されています。例えば、清涼飲料や菓子類には甘味料として、ソースなどにはとろみ付けとして、製紙にはインクのにじみ防止として、その製品も用途もさまざまです。私たちは新製品開発を軸とした事業展開により常に進化すると共に、社会に貢献してまいります。

「澱粉」を通じて、社会に貢献。

近年、コーンスターチは幅広い用途に開発されており、石油化学系製品の代替品としても期待されています。私

たちは「澱粉で様々な社会問題をどのように解決するか」をテーマに、新製品開発に積極的に挑戦。生分解性プラスチックの研究も手がけ、総合澱粉メーカーとして無限に広がる澱粉の可能性を追求しています。

事業内容 コーンスターチ、糖化製品、化工澱粉、コーンサラダオイル、副産物およびその他関連製品の製造・販売

設立 1962年9月20日 [創業1867年]
従業員数 357名 (2016年11月現在)
売上高 500億円 (2015年8月期)
本社 東京都港区赤坂1-11-44
赤坂インターシティ3階
事業所 [支店] 大阪、名古屋
[事業所] 衣浦事業所(愛知県碧南市)
関東事業所(茨城県神栖市)

業界内の特長

無借金経営、自己資本比率も非常に高く健全な財務体質を誇っています。また、世界的権威のある食品品評会「モンドセレクション」において12年連続金賞*を受賞するなど、その技術力はもちろん、技術力をもとに新たな可能性を見出す高度な応用力は、お客様から高く評価されています。

*コーンスターチ国内シェアNo.1=2015年現在
*モンドセレクション金賞受賞=2004年~2015年

商品・サービス

医薬品用途として局方コーンスターチ、口腔内崩壊錠用の「顆粒コンス」、高齢化社会への対応として流動食向け液状デキストリン、原料価格高騰対策としての代替品「馬澱の代わり」「サゴ澱粉の代わり」など、新製品による社会貢献に挑戦。ニーズに合った製品を提供しています。

仕事内容

新製品の研究・開発や品質管理、製造ラインの機械修繕や改善を行う生産技術、社内IT化を図り業務効率を上げるシステムエンジニア、お取引先に製品の提案やサポートを行う営業、会社の戦略決定に関わる経理や事務など多岐に渡る当社の仕事。意欲があれば誰でも存分に活躍いただける環境です。

当社で働く先輩インタビュー

コーンスターチや糖化製品など、安全な食品素材で
社会に役立つ新製品開発を



開発研究所

入社3年目

2014年 京都大学 大学院 理学研究科 生物科学専攻 修士

武村 翔太 さん
Shota Takemura

PROFILE

大学時代は生物学の研究に勤しみ、入社後は化工澱粉の製造、営業などを経て研究開発部へ。休日にはDTM(デスクトップミュージック)やゲームの制作、料理やお菓子作りなど、多様な趣味に打ち込んでいる。

社会と生活に密接した研究で未知なる食品素材の可能性を探る

生活に密接した仕事がしたいと思い食品業界を志望する中で、最終製品の元となる食品素材に興味を持つようになりました。特に当社で製造しているコーンスターチや糖化製品は幅広い製品に使用されています。今後の高齢化社会では流動食などの用途で社会に貢献できるのではと感じ、入社への思いが強くなりました。

私が籍をおく開発研究所では、主にコーンスターチの製造過程で得られる副産物を原料として、さらなる抽出方法や新

製品の研究開発を行っています。研究に関しては個々にテーマを持ち、進め方や手法は自分で判断します。苦勞も多いですが、打ち立てた仮説どおりのデータが得られた時は非常にやりがいを感じます。また、研究過程でアメリカの大学教授と話せる機会もあり、新しい技術を学ぶ上でも良い経験をさせてもらっています。

今は、ひとまず自分が行っているプロジェクトの完成、稼働に努めています。その後の目標としては、まだ市場に存在しないような全く新しい製品を開発したいと考えています。



食品開発で社会貢献を、という想いを胸に当社を志望。料理やお菓子作りなど普段から食べ物への造詣が深い。



少数精鋭が集う研究室は日々、若い研究者たちが刺激を受け、新たな技術の開発に余念がない。

会社が資格取得を全面支援

社会保険労務士、中小企業診断士、税理士、公認会計士、簿記1・2級などの資格取得を応援しています。資格取得のために学校に通う場合は、学費を支援いたします。試験合格者には、手当を支給しております。