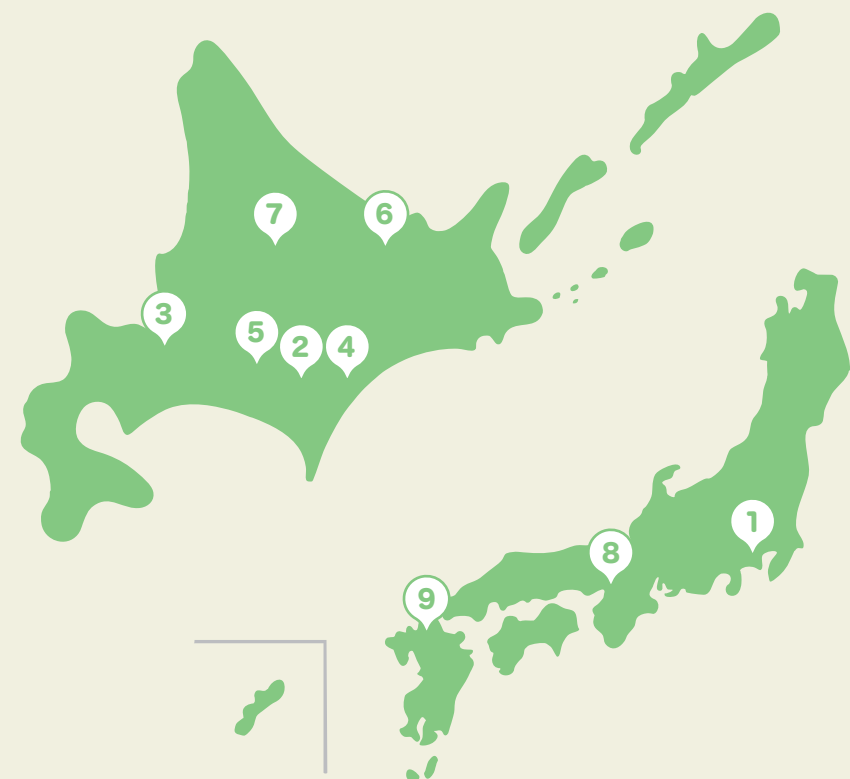


事業所



1 東京本社

東京都中央区京橋二丁目6番4号
ニッテン京橋ビル

2 ビジネスセンター

北海道河西郡芽室町東芽室基線29番地

芽室製糖所

北海道河西郡芽室町東芽室基線26番地

3 札幌支社

北海道札幌市中央区北3条西4丁目1番地
日本生命札幌ビル

4 総合研究所／飼料事業部

北海道帯広市稲田町南9線西13番地

5 清水バイオ工場／清水紙筒工場

北海道上川郡清水町字清水第2線53番地

6 美幌製糖所

北海道網走郡美幌町字鳥里91番地

7 士別製糖所

北海道士別市西3条北4丁目382番地

8 大阪営業所

大阪府大阪市北区南森町2丁目2-9

9 関門営業所

福岡県北九州市門司区大里本町1-2-1

Nitten

COMPANY PROFILE



てん菜の みのりを みらいに

てん菜の みのりを みらいに

Nitten

株式会社 ニッテン

OFFICIAL

株式会社ニッテン
公式サイト

<https://www.nitten.co.jp/>



RECRUIT

株式会社ニッテン
採用サイト

<https://www.nitten.co.jp/recruit/>



畑から、食卓へ。

てん菜から広がる可能性を見だし、
人と環境にやさしいものづくりで、
北海道、そして日本の未来に貢献します。

Our Purpose

砂糖・食品事業

ニッテンが誇る
スズラン印ブランド

てん菜から製造した砂糖のほか、副産物であるてん菜糖蜜を活用し、パン酵母やオリゴ糖などの食品素材も製造・販売しています。



Sugar & Food

飼料事業

乳牛の力を科学で引き出す

製糖過程で生まれた副産物を有効に活用し、食品産業で培われた研究と融合することで、独自の配合飼料・機能性飼料をお届けします。



Feed



農業資材事業

「つくる人」と環境に配慮した農業資材

ペーパーポットを中心とした農業資材を製造・販売しています。てん菜をはじめネギなどの野菜や花き、林木などの育苗・定植に活用されています。

Agricultural materials



海外事業

日本の技術で世界を拓く

ペーパーポットなどの農業資材を世界へ届けるとともに、当社独自のオリゴ糖製品を食品・飼料用途として海外に輸出する取り組みを行っています。



Overseas

てん菜から

広がる事業

研究開発

「食品・畜産・紙筒・てん菜」

4分野の技術開発

これまで培ってきた製糖副産物を活用する技術や、バイオ技術、独自の紙筒技術等を基盤に、新製品や新技術の開発に取り組んでいます。



Research and Development

食品研究



- ・製糖技術
- ・食品素材
- ・有用微生物の活用
- ・てん菜産業化へ

農業資機材の研究



- ・ペーパーポット
- ・農作業の省力化
- ・有機農業
- ・製糖副産物の利用

てん菜研究



- ・てん菜新品種
- ・新しい栽培技術
- ・病害のDNA診断技術
- ・スマート農業技術

畜産研究



- ・機能性飼料
- ・環境負荷の軽減
- ・牛の長命連産へ



1 食品事業

ニッテンでは砂糖のほかに、パン酵母やオリゴ糖などの食品素材も製造・販売しています。

About Beet Sugar

てん菜について

てん菜は国内では北海道でのみ生産されており、北海道農業の基幹作物として畑作の輪作体系に取り入れられています。生育期間は約6ヶ月で、春先に植え付けられ、秋に収穫されます。その後、てん菜生産地近くの製糖工場へ運ばれ砂糖が作られています。

当社は3箇所の製糖所で砂糖を作っています。



芽室製糖所



美幌製糖所



士別製糖所

スズラン印について



おいしく
なあれの
原材料。



先人たちが受け継いできた「開拓者精神」を胸に、
「てんさい」の可能性をひろげていく。
新しいスズラン印は、みなさんの毎日の暮らしに
もっと深く寄り添いたいという願い。
変わらないおいしさと、変わらない安心感を。
今までも、そしてこれからも。

約63年にわたり親しまれてきたスズラン印は、
2025年にロゴマークをリニューアルしました。
シンボルマークであるスズランは躍動的な造形にデザイン。
キーカラーであるニッテンブルーには北海道の自然への敬意を込めています。

スズラン印
ブランドサイト



Production Flow

製品ができるまで 砂糖・パン酵母・オリゴ糖 共通工程



移植栽培・直播栽培

てん菜は、苗を植える「移植栽培」と、種を直接まく「直播栽培」で栽培されています。



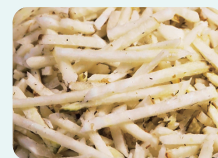
収穫

秋を迎え、昼夜の寒暖差が大きくなってくるとてん菜は根元に糖分を蓄えます。



搬送する

砂糖の原料となるてん菜は、水を使って専用の水路へ流すことで工場へ搬送されます。



洗浄・裁断

てん菜を洗浄した後、短冊状に細かく裁断します。



糖分抽出

洗浄・裁断したてん菜を温水に浸し、内部に含まれる糖分を取り出します。

1 食品事業

砂糖製品

長年培った技術と品質管理により、
安全・安心で高品質な砂糖を安定的に供給し、
日本の食文化と食品産業を支えています。

Our Strengths

私たちの強み

国産原料を使用した砂糖を 安定的に供給

ニッテンは、国内のてん菜糖供給の4割以上を担う、国産糖のトップメーカーです。北海道のてん菜生産者様への栽培支援をとおして、砂糖の安定供給に取り組んでいます。業務用として食品メーカー様へ多く販売しており、お菓子や乳製品、飲料など、さまざまな製品へとカタチを変えて全国のみなさまの豊かな食生活を支えています。

Product

製品紹介

てん菜糖

北海道の大自然で育ったてん菜（ビート）を100%原料とし、その根に蓄えられた糖分を抽出した天然の甘味料です。



精製糖

原料糖（豪州製造または国内製造）を精製し製造した砂糖です。



業務用

業務用製品も取り揃えています。



砂糖 製造工程



精製・濃縮

抽出した糖液から不純物を取り除き、水分を蒸発させながら濃縮します。



結晶化・分離

濃縮した糖液を結晶化させ、砂糖の結晶と糖蜜に分離します。



製品化

規定重量ごとに計量・包装された後、トラックで全国へ出荷されます。

① 食品事業

パン酵母

製パン・製菓用にそれぞれ用途の異なった
高品質のパン酵母を北海道十勝 清水町で
製造しております。



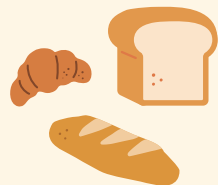
Product Development

製品開発

多様な微生物を利用した 素材開発

製糖副産物である糖蜜を栄養源としてパン酵母を製造・販売しています。

研究所では、パン酵母の発酵力や風味といった品質向上だけでなく、酵母以外のさまざまな微生物を活用した新しい食品素材の研究・開発にも取り組んでいます。
加えて、自社製品を活用した製パンレシピも開発しています。



知る、つくる、楽しむ

コラムとレシピでニッテン製品の
魅力をお楽しみください。

製品コラム

製品の特長や活用方法をご紹介します。
商品選びや使い方のヒントとしてお役立てください。



製品コラム

レシピ

製品を使ったレシピをご紹介します。
毎日の食卓やお菓子づくりにお役立てください。



レシピページ

Product

製品紹介

旨パン職人

無糖・低糖パンづくりに適した国産ドライイーストです。イースト臭が少なく、小麦本来の香りが際立つのが特長です。



インスタントタイプで
予備発酵不要！

とがち野酵母

北海道に自生するエゾヤマザクラのサクランボから単離された野生酵母です。高糖生地での発酵力にも優れ、穏やかな香味を有します。



業務用

業務用製品も
取り揃えています。



① 食品事業

オリゴ糖

大地の生命力みなぎる、健康志向と加工性を
併せ備えたオリゴ糖を独自の技術とノウハウで
製品化しています。



Functions of oligosaccharides

オリゴ糖の機能

おいしさと健康を両立する てん菜由来のオリゴ糖

オリゴ糖は、甘さ控えめな甘味料であるとともに、おなかの調子を整える働きが期待される食品素材です。

研究所では、それぞれのオリゴ糖が持つ特長を活かし、おいしさと健康を両立した製品づくりを進めるとともに、新たな活用方法や機能性についても研究を行っています。



オリゴ糖って、ひとつじゃない

特長の異なる
プレバイオティクス素材。



フラクトオリゴ糖

ビフィズス菌の栄養源。当社は糖蜜由来と砂糖由来の2規格を取り扱っています。

ラフィノース

てん菜由来の天然オリゴ糖。
工業生産に世界で初めて成功したのはニッテンです。

DFAⅢ

ミネラルの吸収を促すだけでなく、近年注目の腸内のブラウティア菌を増やします。※チコリ由来

Product

製品紹介

北海道どさんこオリゴ

香ばしい味とすっきりとした甘さが特長で、毎日の食卓で手軽にオリゴ糖をお摂りいただけます。



ラフィノース100

オリゴ糖100%の食べやすい顆粒に仕上げました。



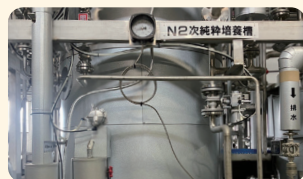
甘さは砂糖の
1/5 程度

業務用

業務用製品も
取り揃えています。



パン酵母 製造工程



糖蜜を酵母の栄養源に

糖蜜を原料に、酵母が育ちやすい環境を整えます。培養に適した原料へ調整します。



培養

最適な温度や時間を管理して培養を行い、活性の高い酵母を育てます。

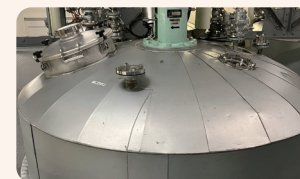


製品化

乾燥後、計量・包装・品質検査を実施し、製品として出荷します。

オリゴ糖 製造工程

※掲載の製造工程は一例です。商品により製造方法が異なる場合があります。



酵素処理

糖液を酵素反応させ、オリゴ糖を生成します。



濃縮

品質を保ちながら、糖液を濃縮していきます。



製品化

濃縮後、計量・包装・品質検査を実施し、製品として出荷します。

2 飼料事業

酪農経営の安定と発展のために、
当社研究所において長年にわたり
ルミノロジーをベースとして、独自に
研究開発した飼料を製造・販売しております。



ニッテン配合飼料について

乳牛の力を科学で引き出す

当社研究所では長年にわたりルミノロジーをベースに独自の研究・開発をしてきました。
砂糖製造の過程で生まれた副産物を有効に活用し、食品産業で培われてきた研究と融合する事で、
他社にはない「乳牛の潜在的な能力を科学で引き出し、健康に生産を続けられる飼料製品」をお届けいたします。



育成牛用



乳牛用



肉牛用

ニッテン
配合飼料サイト



NITTEN FEED Features

ニッテン配合飼料の特徴 牛の健康を考え、副産物素材を活かした配合設計です。

ビートパルプ

牧草と穀類の中間の性質を持つ消化性の高い繊維質原料で、牛の健康維持に貢献します。



ビート糖蜜

甘味が嗜好性を高め、牛の食欲を増進します。



ラフィノース

ビート由来のオリゴ糖で、ビフィズス菌などの有用菌を増やし、子牛の腸内環境を整えます。



イースト菌

乳牛への給与で、乳量の増加、免疫力の向上、抗ストレス作用などが報告されています。



DFAIII

ルーメン内で分解されない希少なオリゴ糖で、ミネラルや免疫物質の吸収を促進する効果が報告されています。



ベタイン

ビート由来のアミノ酸の1種で、脂質代謝をサポートする働き以外に、暑熱ストレス改善効果が報告されています。



NITTEN cattle feed

配合飼料・機能性飼料

配合飼料

育成牛用

乳牛用

肉牛用



乳牛・肉牛向けの配合飼料には、砂糖製造の過程で生まれたビートパルプや糖蜜といった副産物に加え、イースト・オリゴ糖など当社独自の素材が使われています。ロボット牛舎用や放牧用など、様々なニーズに対応しています。

機能性飼料



子牛から成牛まで幅広くサポート！

ウシの病気の予防に役立つ、当社独自のオリゴ糖DFAIIIを含有した機能性飼料は、日本だけでなく海外への輸出に向けた取り組みを行っています。他にも、ミネラル補給や肝機能改善サプリメントなど、ウシの健康を支える製品を取り扱っています。

3 農業資材事業

育苗用の資材である「ペーパーポット」と
それに関わる資機材を取り扱っています。
様々な作物に使用されている
環境に配慮した紙素材の製品です。



農業資材事業について



農業の可能性を広げる技術

農家の視点に立ち、農業の省力化と生産性向上につながる製品を開発してきました。
長年培ってきた技術と経験を活かし、これからも農業の効率化と持続可能な未来に貢献していきます。

農業資材事業
サイト



農業資材事業
Instagram



Agricultural materials

農業資材

ペーパーポット®

ペーパーポットは特殊な紙で作られた育苗鉢です。
ひと株ずつ分離して作物を植えることができ、てん菜をはじめとした各種野菜や花、林木などに使用されています。



ペーパーポット3つの特徴

- ✓ ポットの穴数や口径の大きさを選ぶことで様々な作物に対応
- ✓ 播種した苗はまとめて管理できるので効率的な育苗が可能
- ✓ 苗を紙のポットごと植えるので、植えた後のダメージが少なく健やかに育つ



チェーンポット® 移植機材

鎖状に連結したチェーンポットは、簡易移植機「ひっぱりくん®」を使用することで、簡単に且つ短時間で苗の植え付けをすることができます。
ネギ生産者を中心に小規模から大規模栽培まで幅広いユーザーに支持されています。

ひっぱりくん3つの強み



- 1 作業時間を削減
いくつもの植付作業を一度に。264株(約14m)を約30秒で定植。
- 2 労力を削減
誰でも使える簡単操作。移植作業の負担を大幅に軽減。
- 3 様々な規模の農家に対応
小〜大規模栽培の様々な作物で導入されています。

液肥

製糖工程で生じる副産物を活用した液肥です。
てん菜に由来する機能性アミノ酸(グリシンベタイン等)や糖類(ラフィノース等)を含みます。これらの成分が、高温・低温・乾燥・塩類などの環境ストレスを緩和。毛細根の発達を促進します。有機栽培でも安心して使用いただけます。



Nittenの歴史

1919 - 1940

1919年 国内での砂糖自給体制の確立と北海道の開拓推進を図るため、当社の前身である北海道製糖(株)が創立

1920年 旧日本甜菜製糖(株) 創立
北海道製糖(株)帯広工場 完成



1921年 旧日本甜菜製糖(株)清水工場 完成



1923年 明治製糖(株)が旧日本甜菜製糖(株)を吸収合併

1936年 明治製糖(株)士別工場 完成
北海道製糖(株)磯分内工場 完成

1941 - 1960

1944年 明治製糖(株)清水工場の砂糖製造廃止
明治製糖(株)が北海道製糖(株)を傘下におさめ、社名を北海道興農工業(株)に変更

1947年 北海道興農工業(株)が
日本甜菜製糖(株)に社名を変更

1952年 下関精糖工場 完成



1959年 美幌製糖所 完成



1960年 本社を帯広から東京(中央区)へ移転



1961 - 1980

1962年 配合飼料工場 新設
清水工場内に紙筒工場 新設

1970年 磯分内製糖所 閉鎖
芽室製糖所 完成



1976年 豊富事業所 完成

1977年 帯広製糖所 閉鎖

1981 - 2000

1982年 総合研究所 発足



1986年 江別種子工場 完成

1989年 ビート資料館 開設



1998年 旧帯広製糖所跡地に
「ニッテンスズランプラザ」が完成



2001 - 2020

2001年 下関精糖工場を閉鎖
精製糖の生産を関門製糖に委託

2004年 千葉物流センター 完成
本社を東京都中央区京橋から港区三田へ移転
旧帯広製糖所跡地に「フレスポ・ニッテン」完成



2007年 ビジネスセンター 完成
とかち飼料(株)を日清丸紅飼料(株)と合併設立



2011年 飼料の生産をとかち飼料(株)に委託

2019年 創業100周年



2021 -

2021年 DM三井製糖ホールディングス株式会社との
資本業務提携 開始

2023年 芽室製糖所での北海道糖業株式会社(本別)
からの受託製造を開始

2025年 本社を東京都港区三田から中央区京橋へ移転
スズラン印リニューアル



2026年 株式会社ニッテンへ社名変更

ニッテンの
歴史にふれる

北海道帯広市

ビート資料館

十勝の基幹産業であるてん菜(ビート)と製糖業の歴史を伝える資料館。栽培から砂糖製造までの歩みを、模型や展示資料を通して紹介しています。

- ステンドグラスと映像展示室
- 第一展示室
- ビート糖業の技術史
- 特別記念展示室・皇族方の御巡覧
- 資料展示・閲覧室

