

会社案内

Company Profile



日本甜菜製糖株式会社

Nippon Beet Sugar Manufacturing Co., Ltd.



日本甜菜製糖のパーパス

The Purpose of Nippon Beet Sugar Manufacturing Co., Ltd.

創業100周年の節目に当たり、
当社の強みは何か・社会から何が求められているのか・私たちができることは何なのか・
全社員を対象としたグループ討議を通して自らを見つめなおし、パーパスを定めました。

On the occasion of our 100th anniversary, we engaged in introspections through group discussions with all employees and determined our "Purpose". In these discussions we asked ourselves what our strengths are, what society expects from us, and what we can do.

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。

日本甜菜製糖

パーパスに
込められた
思い



畑から、食卓へ。

From the fields to the tables.

… ニッテングループは畑から食卓まで全てに関わっている
We are involved in every step from the fields to the table

てん菜から広がる可能性を見だし、

We, the Nitten Group, explore the expanding possibilities of sugar beet,

… ニッテングループはてん菜を有効利用し、その価値を高めることができる
We can make effective use of sugar beet and increase its value

人と環境にやさしいものづくりで、

with the commitment to creating products that are both people
and environmentally friendly,

… 人にやさしい=誰かが喜ぶものづくり
環境にやさしい=環境負荷を減らすものづくり

"People friendly" means making products that make people happy

"Environmentally friendly" means making products that reduce burden on the environment

北海道、そして日本の未来に貢献します。

we contribute to the future of Hokkaido and that of Japan.

… わたしたちができること、すべきこと

北海道だけでなく、日本の未来も見据えた事業を行なっていく

We will persist in doing what we can and what we should to carry out business that takes
into account the future of Hokkaido and Japan

わたしたちは、これからも持続可能なてん菜産業の発展に尽力して参ります。

We will continue to endeavor to develop a sustainable sugar beet industry.



研究

Research

「自然の恵みへ知恵の一滴」

新しい価値を創造するため研究所は挑戦を続けます。

The Research Center continues trying to create new values.

“持続可能な社会のための研究”

Research for Sustainable Society

当社の研究部門は、これまで培ってきた製糖副産物を利用する技術や、バイオ技術、てん菜の収量を飛躍的に高めた独自の紙筒技術、等を基盤に、「食品、農業資機材、てん菜、畜産」の4つの分野で、新製品や新技術の開発に取り組んでいます。

Our research department is working on the development of new products and technologies in four fields: namely, food, agricultural materials, sugar beets and livestock farming. They are based on our original technologies, such as a technology that uses sugar by-products, biotechnology, and our unique transplanting technology, which has dramatically increased the yield of sugar beets.



総合研究所

Research Center



農技開発部

Agricultural Technology
Development Department



試験畑

Experimental field



食品の研究

Research on food

- 製糖副産物
By-products of the sugar process
- 機能性食品素材
Functional food ingredients
- パン酵母
Baker's yeast
- バイオリファイナリー
Biorefinery



農業資機材の研究

Research on agricultural materials
and equipment

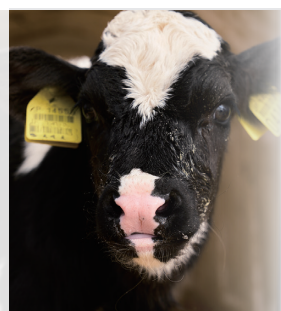
- ペーパーポット※
PAPERPOT
- 農作業の省力化
Labor-saving farming
- 有機農業
Organic agriculture
- 製糖副産物の利用
Utilization of by-products



てん菜研究

Research on sugar beet

- てん菜新品種
New varieties of sugar beets
- 新しい栽培技術
New cultivation techniques
- 病害のDNA診断技術
DNA diagnosis
techniques for diseases
- スマート農業技術
Smart farming techniques



畜産研究

Research on livestock farming

- 機能性飼料
Functional feed
- 牛の長命連産へ
Elongation of life
and rebreeding of cattle
- 環境負荷の軽減
Reduction of environmental burden

※ペーパーポットは当社の登録商標です。



甜菜 てんさい

Sugar Beet



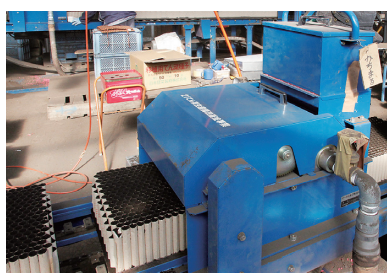
甜菜とは

甜菜は、ヒユ科(旧アカザ科)フダンソウ属の二年生の植物で、ホウレンソウの仲間です。寒さに強く、日本では北海道だけで栽培されています。3月上旬まだ畑には雪がある頃、ビニールハウスの中で播種が行われ、苗が大事に育てられます。4月下旬から畑に移植し、その後、中耕除草など手が掛けられ、大切に育てられた甜菜は10月上旬から収穫され製糖所に運ばれます。運ばれた甜菜は、直接工場に入れるもの、貯蔵場に積み上げられるものに分かります。積み上げられたものを貯蔵パイルと呼び、厳重に管理保管されます。

The sugar beet is a biennial plant of the family Amaranthaceae (formerly classified in the family Chenopodiaceae), genus Beta. The spinach also belongs to the same family. As it is a hardy plant, sugar beet is only grown in Hokkaido. In early March, when snow still covers the fields, seeding begins in greenhouses. There, the seedlings are carefully grown, before being transplanted into the field in late April, followed by intertillage and weeding. These attentively raised sugar beets are harvested and transported to sugar factories from early October. Some of these sugar beets are directly put into the factory line, while the others are stored in piles. These so-called "storage piles" are managed with special care.



1 ペーパーポットに土詰め
PAPERPOT filled with soil



2 播種
Seeding



3 ビニールハウスに設置
Placing PAPERPOT in a greenhouse



4 ビニールハウスでの育苗状況
Seedlings grown in a greenhouse



5 畑に移植される分割苗
Seedlings ready to be transplanted in the field



6 移植作業
Transplanting work



7 中耕除草
Intertilling and weeding



8 青々と成長する甜菜
Growing sugar beets



9 収穫作業
Harvesting



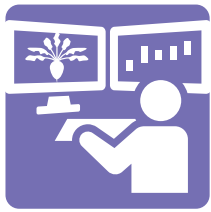
10 次々とトラックで製糖所に運ばれる
Vehicles transporting sugar beets to factories



11 貯蔵受入の作業
Piling up sugar beets for storage



12 貯蔵パイル
Storage pile



製造工程 Manufacturing Process

ビート糖ができるまで

製糖所に運び込まれた甜菜は、付着土砂等を洗浄除去し、細長く裁断されます。その後、温水により糖分を抽出し、石灰を加えて炭酸ガスを吹き込み、沈殿物として不純物を除きます。さらにイオン交換樹脂を使い精製すると純度の高い透明な糖液となります。この糖液を濃縮して結晶化させ、結晶だけを回収することで、極めて純度の高い砂糖が作られます。

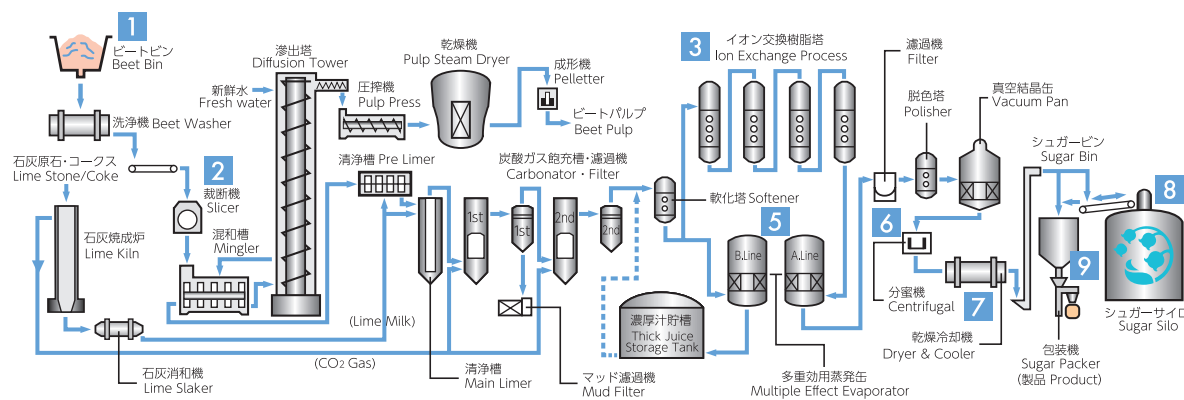


Beet Sugar Manufacturing Process

Sugar beets brought in the sugar factory are washed to remove any dirt or sand, and sliced into thin strips. Sugar is then extracted with hot water, lime is added, and carbon dioxide gas is blown in to precipitate out impurities. Further purification with ion exchange resins produces highly pure and transparent juice. This juice is then concentrated and crystallized, leaving the crystals that are collected to produce extremely pure sugar.

芽室製糖所 工程図

Manufacturing Process at Memuro Sugar Factory



1 ビートビン/Beet Bin



2 裁断機/Slicer



3 イオン交換樹脂塔/Ion Exchange Process



4 中央操作室/Control Room



5 多重効用蒸発缶/Multiple Effect Evaporators



6 分蜜機/Centrifugal Machines



7 乾燥冷却機/Dryer & Cooler



8 シュガーサイロ/Sugar Silo



9 包装機/Sugar Packer



砂糖製品

Sugar

業務用から家庭用まで、最高級の品質でお届けします。

We offer excellent quality sugar for both commercial and domestic use.

ビート糖 Beet Sugar

グラニュー糖

清涼飲料、コーヒー・
紅茶、和洋菓子などに



家庭用小袋
Small Bag for Domestic Use

Granulated Sugar

For coffee, tea, soft drinks
and confectionery.



ポケットシュガー
Pocket Sugar

上白糖

料理、菓子、飲み物など
何にでも使える上白糖



家庭用小袋
Small Bag for Domestic Use

White Soft Sugar

White soft sugar can be
used for any purpose,
such as cooking,
confectionery and drinks.



30kg袋 30kg Bags



30kg袋 30kg Bag

ビート含蜜糖 Beet Brown Sugar

北海道まろやかてんさい糖

Hokkaido Maroyaka Tensaito
(beet brown sugar)



家庭用小袋
Small Bag for Domestic Use

ビート含蜜糖

Beet Brown Sugar



業務用
For Commercial Use



煮詰めた過程で色づいたナチュラルな生成色で、まろやかで角のないやさしい味わいです。オホーツク産てん菜のみを使用し、美幌製糖所で製造しております。

The natural color of this sugar is a result of the concentrating process, and it has a mild, rounded taste. It is produced at the Bihoro Sugar Factory, using only sugar beets from the Okhotsk region.

※商品名とそれに関連した説明文で一部「てん菜」と表記しております。

精糖 Refined Sugar

上白糖・三温糖 料理、菓子、飲み物など何にでも使える上白糖、独特の風味があり煮物や佃煮などに三温糖。

White Soft Sugar / Yellow Soft Sugar

White soft sugar can be used for any purpose, such as cooking, sweets, and drinks. Yellow soft sugar, with its distinct flavor, is suitable for Japanese dishes.



家庭用小袋 Small Bags for Domestic Use



30kg袋 30kg Bags

グラニュー糖 清涼飲料、コーヒー・紅茶、和洋菓子などに

Granulated Sugar

For coffee, tea, soft drinks and confectionery, etc.



家庭用小袋
Small Bag for Domestic Use



30kg袋
30kg Bag

しろざら ちゅうざら
白双糖・中双糖 果実酒、高級和洋菓子などに白双糖、和菓子、煮物、漬物などに中双糖。

Coarse Crystal Superior Sugar

Coarse Crystal Medium Sugar

Coarse crystal superior sugar is perfect for fruit liquor and luxury confectionery. Coarse crystal medium sugar is ideal for Japanese confectionery, Japanese dishes and pickles.

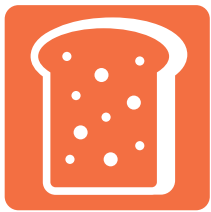


家庭用小袋 Small Bags for Domestic Use
(旧パッケージ)



30kg袋 30kg Bags
(旧パッケージ)

※商品名とそれに関連した説明文で一部「てん菜」と表記しております。



バイオ製品

Biotechnology

時代を先取りする優れた技術と品質
Superior Technology and Quality

パン酵母 Yeast

パン酵母は甘しや糖蜜、ビート糖蜜を栄養源とし、純粋に培養しております。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。

Our yeast products are cultured using cane and beet molasses. At our factory in Shimizu-cho, Tokachi region, Hokkaido, we produce high quality baker's yeasts for various bakery and confectionery applications.

北海道ドライイースト 旨パン職人

バゲットや食パンなど無糖・低糖生地のパン作りに適した国産ドライイースト。イースト臭が少なく、小麦本来の香りが際立ちます。雑味が少なく、ほのかな甘味ともちもち感があり、焼き色もきれいに仕上がります。インスタントタイプなので、予備発酵不要です。

Hokkaido Dry Yeast Umapan Shokunin

An instant dry yeast made in Japan and suitable for baking unsweetened dough and lean dough, such as baguettes and white bread. Bread made with this dough is less yeasty flavored and the natural flavor of the wheat is more pronounced. It also has a minimal off-flavor and offers a subtle sweet taste, a chewy texture, and a beautiful browning. This instant dry yeast can be used without proofing.



とかち野酵母※ 活性ドライイースト

北海道十勝のエゾヤマザクラのサクランボから分離された野生酵母。高糖生地での発酵力にも優れ、食パンから菓子パンまで幅広くご使用頂けます。焼き上がったパンは穏やかな香味を有し、素材の風味が引き立ちます。ご使用の際は予備発酵が必要です。添加物は一切使用しておりません。

Tokachi no Koubo Active Dry Yeast

A wild yeast isolated from the cherries of Sargent cherry trees native to the Tokachi region of Hokkaido. It excels in high-sugar dough fermentation and can be used in a wide range of applications, from white bread to sweet bread. The baked bread has a mild flavor, and the natural flavor of the ingredient is more pronounced. This active dry yeast needs to be proofed before using.



とかち野酵母※ インスタント ドライイースト

「とかち野酵母」の予備発酵不要なインスタントタイプ。活性タイプと同様に食パンから菓子パンまで幅広くご使用頂けます。粉に直接混ぜて使えますのでホームベーカリーにも適しています。

Tokachi no Koubo Instant Dry Yeast

An instant type of 'Tokachi no Koubo' that can be used directly for home baking without proofing. Similar to the active dry type, it can be used in a wide range of applications, from white bread to sweet bread.



ニッテンイースト生イースト

一般生地用、冷凍生地用、低糖生地用の3種類。お客様のニーズに合わせてご使用ください。

Fresh Yeast

Three types of fresh yeast for all type of dough, for frozen dough and for lean dough. Please choose according to your baking needs.



- 一般生地用
食パンから菓子パンまで幅広くご使用できます。
- 冷凍生地用
生地を冷凍させる製パン法向きです。
- 低糖生地用
糖配合が少ない、食パンやパン粉向きです。

For all type of dough
Suitable for a wide range of applications, from white bread to sweet bread.

For frozen dough
Suitable for bread making using frozen dough.

For lean dough
Suitable for bread and breadcrumbs with a low sugar content.

※とかち野酵母は当社の登録商標です。



機能性 食品

Functional food

北海道の厳しい環境に育つ甜菜は、お砂糖の他にも種々多様な素材を生み出します。当社では大地の生命力みなぎる、健康志向と加工性を併せ備えた機能性食品を独自の技術とノウハウで製品化しています。

Sugar beets, which grow in the harsh natural environment of Hokkaido, provide various kinds of useful compounds. We produce healthy and processible compounds using our own technology and know-how.

ラフィノース てん菜由来の天然オリゴ糖

ラフィノースは、北海道産てん菜由来の天然のオリゴ糖です。胃や小腸で吸収されることなく大腸に達する難消化性で、大腸内のビフィズス菌を活性化します。また吸湿性が非常に低く、安定性と加工性に高い評価を得ております。ご家庭向の商品として高純度の顆粒品「ラフィノース100」、ラフィノースを含む液状甘味料「ビートオリゴ」を販売しております。

Raffinose Natural oligosaccharide derived from sugar beets

Raffinose is a natural oligosaccharide derived from sugar beets grown in Hokkaido. As it is not absorbed in the stomach or small intestine, it reaches the large intestine, where it serves as a nutrient source for bifidobacteria. It absorbs very little moisture and is highly regarded for its stability and processability. For domestic use, we sell "Raffinose 100," a highly pure granular product, and "Beet Oligo," a liquid sweetener containing raffinose.



ラフィノース
Raffinose



ラフィノース100
RAFFINOSE 100



ビートオリゴ
Beet Oligo

フラクトオリゴ糖

北海道産てん菜を起源原料に、原料の異なる2規格のフラクトオリゴ糖入シロップ「十勝フラクトオリゴ」を製造しております。ご家庭向には「北海道どさんこオリゴ」を販売、香ばしい味とスッパリとした甘さが好評です。

Fructooligosaccharide

We produce two different types of "Tokachi Fructooligosaccharide" syrups, containing fructooligosaccharide made from two different ingredients, both derived from sugar beets grown in Hokkaido. We also sell "Hokkaido Dosanko Oligo" for domestic use, which is popular for its fragrant flavor and refreshing sweetness.



十勝フラクトオリゴB
Tokachi Fructo Oligo B



十勝フラクトオリゴWS
Tokachi Fructo Oligo WS



北海道どさんこオリゴ
Hokkaido Dosanko Oligo

DFAⅢ ミネラル吸収を促進するオリゴ糖

DFAⅢは、チコリー由来のイヌリンから生まれたオリゴ糖で、カルシウムなどのミネラルと一緒に摂取すると、ミネラルの体内吸収が高まります。また、難消化性のため、大腸に届いて腸内細菌の栄養となり腸内環境を酸性にします。吸湿性が低く、耐熱性・耐酸性に優れており、幅広い用途にご利用頂けます。

DFA III Oligosaccharide that promotes the absorption of minerals

DFA III is an oligosaccharide made from chicory inulin. When taken together with minerals such as calcium, it increases the absorption of the minerals into the body. It is also indigestible, allowing it to reach the large intestine, where it becomes a nutrient for intestinal bacteria, making the intestinal environment acidic. It absorbs little moisture and is heat- and acid-resistant, making it suitable for a wide range of applications.



DFAⅢ

ベタイン てん菜由来の天然アミノ酸素材

ベタインは、動物や植物の体内で重要な働きをしているアミノ酸の仲間です。甘味とやや苦味があり、食品添加物（調味料）として使用され、塩味や酸味をまろやかにする効果があります。また保水性が高く化粧品などに配合されています。

Betaine Natural amino acid derived from sugar beet

Betaine is an amino acid that plays an important role in the bodies of animals and plants. It has a sweet and slightly bitter taste, and is used as a food additive (flavor enhancer) to mellow out saltiness and sourness. It is highly moisture-retentive and is used in cosmetics.



ベタイン
Betaine

※商品名とそれに関連した説明文で一部「てん菜」と表記しております。



飼料

Feeds



乳牛の能力を科学で引き出す

乳牛の健康維持と高品質な牛乳生産をサポートするために、ビートパルプ、ビート糖蜜、イースト菌などを使用した配合飼料と混合飼料を製造しています。飼料中の栄養成分の利用効率を高め、さまざまなストレスによる乳牛の負担を軽減することをコンセプトに、嗜好性に優れた製品に仕上がっています。

配合飼料

ペレット&フレークタイプとマッシュタイプがあり、ニーズに応じたエネルギーと蛋白質レベルをそろえています。

Compound Feed

We offer "pellet & flake types" and "mashed types" with various energy and protein levels for different needs.



イースター18
Yeaster 18



ミルヒ18
Milch 18

機能性飼料

オリゴ糖(DFAⅢ・ラフィノース)、アミノ酸系素材(ベタイン)といった当社独自の機能性成分により、ミネラル吸収、腸内環境、肝臓機能などの牛の健康維持に不可欠な生理機能を整えるオリジナル特殊飼料も多彩に取りそろえています。

Functional Feed

We offer a variety of original specialty feeds which contain our unique functional ingredients, such as oligosaccharide (DFA III, raffinose) and betaine. These ingredients help regulate physiological functions necessary to maintain the health of cows, such as mineral absorption, intestinal environment, and liver function.



イムノアクセル®
(Immuo Accel®)



カウライザーⅧneo®
(Cow Riser VIII neo®)

その他の飼料

ビートパルプを主原料とした「ニューカルチャー」、乳牛の健康を維持し、様々な疾病を予防するイースト、ミネラル及びビタミン混合飼料「ミラクルミックス」、糖蜜含量の高い「モラセスバーガー」など多彩な商品があります。

Other Feed

We have a variety of products such as "New Culture," made mainly from beet pulp, "Miracle Mix," a mixed feed of yeast, minerals and vitamins that maintains health of dairy cattle and prevents various diseases, and "Molasses Burger" with a high molasses content.



ニューカルチャー
New Culture

ビートパルプ

甜菜から砂糖を取り出した後にできる副産物で、主に乳牛の飼料として利用されます。ビートパルプは、消化性の高い繊維質を多く含み、高泌乳牛にとって有効な飼料です。

Beet Pulp

A by-product of sugar production used mainly as feed for dairy cattle. Containing plenty of highly digestible fiber, beet pulp is effective in increasing milk production.



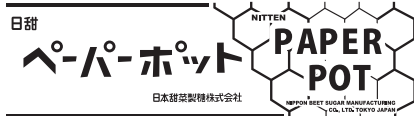
ビートパルプ
Beet Pulp

※イムノアクセル®、カウライザーは当社の登録商標です。



農業資材

Agricultural Materials



ペーパーポットは特殊加工した紙で作られた折りたたみ式の育苗鉢です。通気性、透水性に優れ、良く揃った健苗がでる。甜菜、野菜、花き、林木、タバコ、水稻などの育苗に広く使われています。また、甜菜栽培では機械移植体系が確立し省力化、高収量が見込まれて広く普及しています。近年は連結紙筒(チェーンポット)がネギ類中心に多く利用されています。

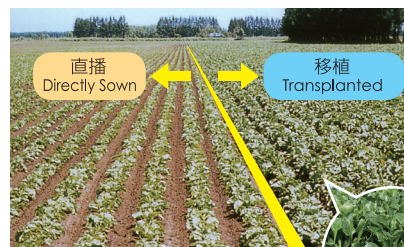
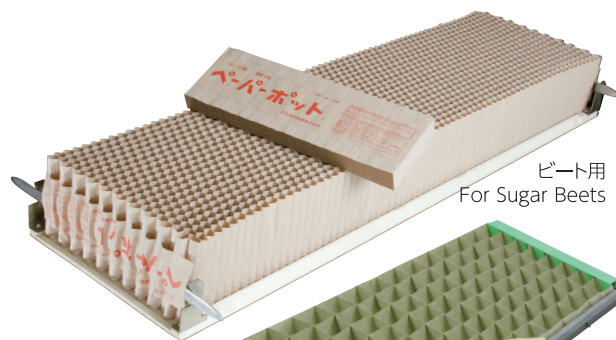


ひっぱりくん※
Hipparikun (PAPERPOT transplanter)

PAPERPOT is a foldable seedling tray made of specially-treated paper. Excellent in air and water permeability, it grows healthy and uniform seedlings. It is widely used for sugar beets, vegetables, flowers and ornamental plants, forest trees, tobacco, and paddy rice. The mechanical transplanting system of PAPERPOT is especially well established and widely used in sugar beets growing for its labor saving and high yield potential. In recent years, CHAINPOT has also become popular mainly for green onions.



「トラクター直装ユニット」
長ねぎ移植
"Tractor-Mounted Unit"
(PAPERPOT transplanter
for green onions)



ビートの育苗
Sugar Beets Growing Using PAPERPOT

てん菜種子

ニッテンペレット種子は、世界有数の種子会社であるドイツKWS社の最新鋭加工設備により製造された、高品質・高発芽率な被覆種子です。播種精度が向上し、省力・省コストが可能となった新時代の種子です。先進的な遺伝子組換えでない除草剤耐性品種や、耐病性に優れた品種を提供しております。

Sugar Beet Seeds

Nittent Pelleted Seeds are high quality coated seeds with a high germination rate, which are made with the latest processing equipment by KWS, a world eminent seed company in Germany. They are the new generation seeds that improve seeding accuracy and reduce labor and costs. We offer advanced disease tolerant varieties and the ALS-inhibitor herbicide tolerant variety of non-GMO.



ニッテンピート※ (調整泥炭)

天然堆肥といわれる泥炭を原料として製造された高品質の土壌改良材。通気性、保水性に優れ、肥効を高めるなど多くの特長があり、均一な発芽と生育を要求される育苗用には欠くことのできない製品です。

Processed Peat

Peat is called "natural manure." Our processed peat is a high-quality soil conditioner. It has numerous advantages; excellent soil permeability and water retention ability, and enhancement of the fertilizer effect. It is indispensable for growing seedlings, that require uniform germination and growth.



モミ軽くん※ (軽量培地)

細かく播り潰した粉殻を原料とした育苗培地資材です。通常の育苗土と専用育苗肥料とを混ぜて、育苗培地として使用します。苗が軽量化され、播種から定植に至る移植栽培作業の軽労化に寄与しています。

Momigaru-kun (Lightweight Nursery Bed Soil)

A lightweight nursery bed soil made of finely ground rice chaff. Momigaru-kun is mixed with regular soil for seedlings and seedling fertilizer, before being used as a nursery bed soil. It reduces the weight of seedlings and thus reduces the labor required for the entire operation from sowing to transplanting.



※ひっぱりくん、チェーンポット、ニッテンピート、モミ軽くんは当社の登録商標です。



グループ会社

Group Companies

グループ会社の事業は、物流から販売まで多岐に亘り、きめ細かな顧客サービスを提供しております。

Our group companies cover a wide range of businesses, including logistics and sales, providing clients with services that meet their specific needs.



十勝鉄道(株)

Tokachi Railways Co., Ltd.

北海道帯広市稲田町南9線西13番地1 TEL(0155)48-2488

●貨物自動車運送業 ●倉庫業 ●自動車整備業 ほか



ニッテン商事(株)

Nitten Trading Co., Ltd.

千葉県千葉市美浜区新港30番地6

仙台営業所 宮城県仙台市若林区大和町3-5-10

大阪営業所 大阪府大阪市北区南森町2-2-9 南森町八千代ビル9階

●食品卸売業 ほか

TEL(043)301-8661

TEL(022)236-0615

TEL(06)6360-3770





スズラン企業(株)
Suzuran Kigyo Co., Ltd.

北海道帯広市稲田町南8線西12番地1 TEL(0155)49-2411

- スポーツ施設(スズランボウル)
- 石油類販売(出光サービスステーション) ほか



スズランボウル
北海道帯広市稲田町南8線西12番地1
TEL(0155)49-2323



ロードクラフト帯広店
北海道帯広市稲田町南8線西12番地
TEL(0155)48-3648



帯広西SS
北海道河西郡芽室町東芽室基線31番地
TEL(0155)62-3233



セルフスズランSS
北海道帯広市稲田町南8線西12番地
TEL(0155)48-3648



セルフ帯広一目SS
北海道帯広市大通南1丁目4番地
TEL(0155)25-2146



サークル機工(株)
Circle Kiko Co., Ltd.

北海道滝川市幸町3丁目3番12号 TEL(0125)22-4351

- ビート移植機・野菜移植機・可変施肥機・育苗機械・野菜等選果装置の製造販売



士別スズランファーム(株)
Shibetsu Suzuran Farm Co., Ltd.

北海道士別市西3条北4丁目382番地1 TEL(0165)23-2103

- 農畜産物及び生産資材の生産・加工
- 農作業請負・支援事業 ほか



てん菜(ビート)を中心に、経営の多角化を推進

Diversifying Our Business, Centered on Sugar Beet

会社概要

商号	日本甜菜製糖株式会社
所在地	東京都中央区京橋二丁目6番4号(ニッテン京橋ビル)
創立	1919年6月11日
資本金	82億79百万円
従業員数	約770名(連結)
事業内容	砂糖事業 ●ビート糖 ●精糖 ●ビート糖蜜 ●精糖蜜 等 食品事業 ●イースト ●ラフィノース ●ベタイン ●DFAⅢ 等 飼料事業 ●配合飼料 ●ビートパルプ 等 農業資材事業 ●紙筒 ●農業機材 ●甜菜種子 ●調整泥炭 等 不動産事業 ●不動産賃貸 等 その他の事業 ●貨物輸送 ●石油類販売 ●スポーツ施設 ●保険事業 等
売上高	約690億円(2024年3月期連結)
関係会社	●十勝鉄道(株) / 貨物自動車運送業 ●スズラン企業(株) / 石油類販売、スポーツ施設、保険事業等 ●ニッテン商事(株) / 食品卸売業 ●サークル機工(株) / 農業用機械器具の製造・販売 ●士別スズランファーム(株) / 農畜産物・生産資材の生産加工 ●とかち飼料(株) / 配合飼料製造業



Company Outline

Name: Nippon Beet Sugar Manufacturing Co., Ltd.

Address: Nitten Kyobashi Building, 2-6-4 Kyobashi, Chuo-ku, Tokyo

Established on: June 11, 1919

Capital: 8,279 million yen

Number of employees: Approx. 770 (incl. affiliates)

Business contents

Sugar: Beet sugar, refined sugar, beet molasses, refined molasses, etc.

Food Ingredients: Yeast, raffinose, betaine, DFA III, etc.

Feed: Compound feed, beet pulp, etc.

Agricultural Material: PAPERPOT, agricultural equipment, sugar beet seeds, processed peat, etc.

Real Estate: Real estate rental, etc.

Other businesses: Cargo transport, oil sales, sports facilities, insurance, etc.

Sales: Approx. 69 billion yen (incl. affiliates; as of March, FY2024)

Affiliated companies:

Tokachi Railways Co., Ltd.: Transportation by motor-trucks

Suzuran Kigyo Co., Ltd.: Sales of petroleum products; management of sports facility and insurance business

Nitten Trading Co., Ltd.: Wholesale of food

Circle Kiko Co., Ltd.: Production and sales of agricultural machinery and tools

Shibetsu Suzuran Farm Co., Ltd.: Production and processing of agricultural products

Tokachi Feed Co., Ltd.: Compound feed manufacturing

沿革



北海道製糖(株)帯広工場(1972年)
Hokkaido Sugar Manufacturing Co., Ltd. Obihiro Factory (1972)

- 1919年 6月 北海道製糖(株)設立
- 1920年 4月 旧日本甜菜製糖(株)設立
- 1920年12月 北海道製糖(株)帯広工場完成
- 1921年10月 旧日本甜菜製糖(株)清水工場完成
- 1923年 4月 十勝鉄道(株)設立(現・連結子会社)
- 1923年 6月 明治製糖(株)は旧日本甜菜製糖(株)を合併
- 1936年10月 明治製糖(株)士別工場完成
- 1938年10月 ホクトイースト(株)設立(後のニッテン商事(株) 現・連結子会社)
- 1944年 2月 北海道製糖(株)は明治製糖(株)の傘下に入る
- 1944年 9月 北海道製糖(株)は北海道興農工業(株)に社名を変更
- 1947年 9月 北海道興農工業(株)は日本甜菜製糖(株)に社名を変更
- 1949年 5月 東京証券取引所に株式上場
- 1959年10月 美幌製糖所完成
- 1960年 4月 札幌支社を新設
- 1960年 7月 本社を東京都中央区京橋へ移転
- 1961年 5月 ホクトイースト(株)は社名をニッテン商事(株)に変更
- 1962年 9月 清水工場構内に紙筒工場新設
- 1970年10月 芽室製糖所完成
- 1971年12月 スズラン企業(株)設立(現・連結子会社)
- 1977年 3月 帯広製糖所を廃止
- 1982年10月 総合研究所発足
- 1998年11月 旧帯広製糖所跡地に賃貸用商業施設「ニッテンスズランプラザ」完成
- 2004年 3月 千葉市美浜区に物流センター完成
- 2004年 8月 本社を中央区京橋から港区三田へ移転
- 2004年 9月 「ニッテンスズランプラザ」の南側隣接地に複合型商業施設「フレスポ・ニッテン」完成
- 2007年 3月 北海道芽室町にビジネスセンター完成
- 2007年11月 とかち飼料(株)を共同設立(現・持分法適用関連会社)
- 2009年 9月 (株)サークル鉄工より農業用機械の製造販売等の事業等を譲り受け、サークル機工(株)設立(現・連結子会社)
- 2019年 6月 創立100周年
- 2022年 4月 東京証券取引所の市場区分の見直しにより、東京証券取引所の市場第一部からプライム市場に移行
- 2025年 9月 本社を港区三田から中央区京橋へ移転

History

- 1919 Hokkaido Sugar Manufacturing Co., Ltd. was established.
- 1920 Former Nippon Beet Sugar Manufacturing Co., Ltd. was established.
Hokkaido Sugar Manufacturing Co., Ltd.'s Obihiro Factory was completed.
- 1921 Former Nippon Beet Sugar Manufacturing Co., Ltd.'s Shimizu Factory was completed.
- 1923 Tokachi Railways Co., Ltd. (currently a consolidated subsidiary) was established.
Meiji Sugar Manufacturing Co., Ltd. merged with former Nippon Beet Sugar Manufacturing Co., Ltd.
- 1936 Meiji Sugar Manufacturing Co., Ltd.'s Shibetsu Factory was completed.
- 1938 Hokuto Yeast Co., Ltd. (later Nitten Trading Co., Ltd., currently a consolidated subsidiary) was established.
- 1944 Meiji Sugar Manufacturing Co., Ltd. became a subsidiary of Hokkaido Sugar Manufacturing Co., Ltd.
Hokkaido Sugar Manufacturing Co., Ltd.'s name changed to Hokkaido Agriculture and Industry Promotion Co., Ltd.
- 1947 Hokkaido Agriculture and Industry Promotion Co., Ltd.'s name changed to Nippon Beet Sugar Manufacturing Co., Ltd.
- 1949 Listed on the Tokyo Stock Exchange.
- 1959 Bihoro Sugar Factory was completed.
- 1960 The Sapporo Branch Office opened.
The Head Office moved to Kyobashi, Chuo-ku, Tokyo.
- 1961 Hokuto Yeast Co., Ltd.'s name changed to Nitten Trading Co., Ltd.
- 1962 The PAPERPOT factory was newly built at the site of the Shimizu Factory.
- 1970 The Memuro Sugar Factory was completed.
- 1971 Suzuran Kigyo Co., Ltd. (currently a consolidated subsidiary) was established.
- 1977 The Obihiro Sugar Factory was closed.
- 1982 The Research Center was established.
- 1998 Nitten Suzuran Plaza, a rental commercial building, was completed at the site of the former Obihiro Sugar Factory.
- 2004 The Logistics Center was completed in Mihama-ku, Chiba City.
The Head Office moved from Kyobashi, Chuo-ku, to Mita, Minato-ku.
Frespo Nitten, a large commercial complex, was completed in the south of Nitten Suzuran Plaza.
- 2007 The Business Center was completed in Memuro, Hokkaido.
Tokachi Feed Co., Ltd. was jointly established (currently an equity method affiliate).
- 2009 Circle Kiko Co., Ltd. (currently a consolidated subsidiary) was established by getting the manufacturing and sales business of agricultural machines from Circle Tekko Co., Ltd.
- 2019 The company celebrated its 100th anniversary since its establishment.
- 2022 Due to a review of market segments by the Tokyo Stock Exchange, the company was transferred from the First Section to the Prime Market of the Tokyo Stock Exchange.
- 2025 Head office relocated from Mita to Kyobashi, Chuo Ward.



北海道を拠点に グローバルな視点で開発・製造

Based in Hokkaido, we develop
and produce our products with a global perspective



本社（東京）
Head Office (Tokyo)
東京都中央区京橋二丁目6番4号
（ニッセン京橋ビル） TEL (03) 5915-4610



ビジネスセンター
Business Center
北海道河西郡芽室町東芽室基線29番地
TEL (0155) 61-3100



札幌支社
Sapporo Branch Office
北海道札幌市中央区北3条西4丁目1番地1
（日本生命札幌ビル） TEL (011) 261-6141



芽室製糖所
Memuro Sugar Factory
北海道河西郡芽室町東芽室基線26番地
TEL (0155) 62-3111
FSSC22000認証 2012年6月12日取得



美幌製糖所
Bihoro Sugar Factory
北海道網走郡美幌町字鳥里91番地
TEL (0152) 73-1221
FSSC22000認証 2019年1月5日取得



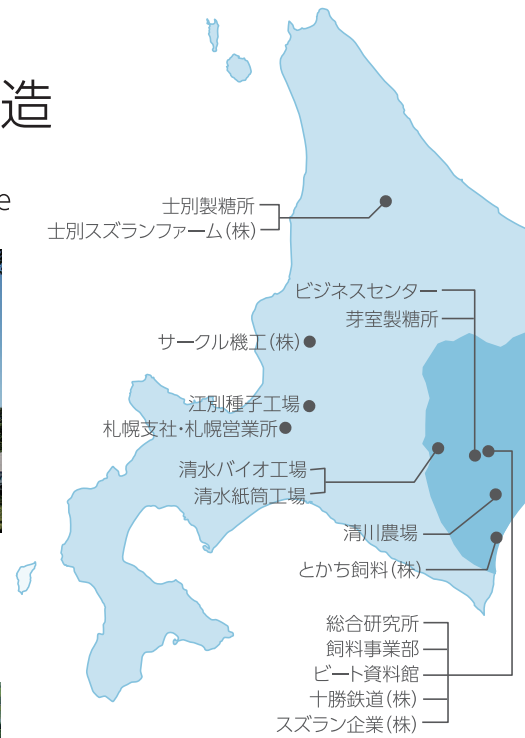
士別製糖所
Shibetsu Sugar Factory
北海道士別市西3条北4丁目382番地1
TEL (0165) 23-2101
FSSC22000認証 2019年1月19日取得



総合研究所・飼料事業部
Research Center/Feed Department
北海道帯広市稲田町南9線西13番地
TEL (0155) 48-4102（総合研究所）
TEL (0155) 48-4103（飼料事業部）



清水バイオ工場・清水紙筒工場
Shimizu Bio Factory/Shimizu PAPERPOT Factory
北海道上川郡清水町字清水第2線53番地
TEL (0156) 62-2104（清水バイオ工場）
TEL (0156) 62-2428（清水紙筒工場）
清水バイオ工場 FSSC22000認証 2019年3月12日取得





当社は、製品品質の維持向上及び、顧客ニーズにお応えするため、必要な国際規格を取得し、国産食品メーカーとして更なる安全安心に向け取り組んでおります。

As a Japanese food producer, we pursue safer products to improve their quality and meet customers' needs, by conforming to international standards.



十勝鉄道 (株)
Tokachi Railways Co., Ltd.
北海道帯広市稲田町南9線西13番地1
TEL (0155) 48-2488



スズラン企業 (株)
Suzuran Kigyo Co., Ltd.
北海道帯広市稲田町南8線西12番地1
TEL (0155) 49-2411



ニッテン商事 (株)
Nitten Trading Co., Ltd.
千葉県千葉市美浜区新港30番地6
TEL (043) 301-8661



千葉物流センター
Chiba Logistics Center
千葉県千葉市美浜区新港30番地4
TEL (043) 301-7714



サークル機工 (株)
Circle Kiko Co., Ltd.
北海道滝川市幸町3丁目3番12号
TEL (0125) 22-4351



江別種子工場
Ebetsu Seed Factory
北海道江別市工栄町11番地6
TEL (011) 384-1246



ビート資料館
Sugar Beet Museum
北海道帯広市稲田町南8線西14番地
TEL (0155) 48-8812



とかち飼料(株)【関連会社】
Tokachi Feed Co., Ltd.
北海道広尾郡広尾町会所前6丁目5番3
TEL (01558) 2-0301
ISO22000認証 2017年4月24日取得



清川農場
Kiyokawa Experimental Farm
北海道帯広市上清川町西2線140
TEL (0155) 60-2420



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

