



会社案内

日本橋にておかげさまで創業百年
これからも、江戸食文化の中心地日本橋から
食の情報を発信し続けます



社長挨拶



平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

弊社は、大正7年東京日本橋にて創業、その後昭和22年小堺化学工業株式会社を設立し現在に至っております。

ご高承の通り、ここ江戸日本橋本町（ほんちょう）は西の大坂道修町（どしょうまち）と並び東日本の医薬品発祥の地と言われております。

弊社も薬種問屋（医薬品卸売業）として日本橋にて産声を上げましたが、戦後の食品工業の発展に伴い、食品添加物を主要商品とするビジネスへの転換をはかり、現在は食品工業関連商品を中心として広く食品製造業界の皆様とお取引をさせていただいております。

私どもは食品製造現場に携わっているより多くの仕入先様及び販売先様と直接お会いして、情報交換をさせていただくことを主目標として営業活動をしてまいりました。

その為には多くの仕入先様のご要望とご協力・ご支援をいただきながら、販売先様の真のニーズにお応えできかつその橋渡しが出来ると高い質の高い社員を育成することが重要な使命と認識しております。

「飽食の時代」と言われてから久しく、現在食品業界は戦後の高度成長時期とは比較にならないほど短期間に著しく変化しており、消費者の眼は過去にない厳しさをもって、食品に注がれております。

このような状況のもと、安全・安心はもちろんのこと、コンプライアンスを重視し、今後も食品素材や添加物に関する的確かつ斬新な情報と商品をお届けするよう努力していく所存でございます。

今後も倍旧なるご愛顧をお願い申し上げます。

代表取締役社長 小堺 裕一郎

小堺化学工業株式会社

2018年2月



会社概要



会社名	小堺化学工業株式会社		
会社創業	1918年（大正7年）6月		
会社設立	1947年（昭和22年）10月		
資本金	4000万円		
売上高	96億5719万円（2017年3月期）		
決算期	3月（年1回）		
従業員	45名（2018年4月現在）		
有資格者	一級惣菜管理士 : 13名 二級惣菜管理士 : 17名 三級惣菜管理士 : 25名 食品表示検定（上級） : 1名 食品表示検定（中級） : 21名 毒物劇物取扱者 : 14名	栄養士 : 7名 調理師 : 2名 危険物取扱者乙4類 : 1名 危険物取扱者乙1～6類 : 1名 管理薬剤師 : 1名 日商簿記2級 : 4名	(2018年1月現在 延べ人数)
役員	代表取締役社長	小堺裕一郎	
	常務取締役（業務部長・管理部管掌）	中村正俊	
	取締役（社長室長・広報担当）	小堺ひとみ	
	取締役（営業部長）	青木知廣	
	監査役（非常勤）	氏家 和夫	
	執行役員（営業部次長）	高橋 昭人	
	執行役員（営業部）	小堺 裕仁	
事業内容	1. 食品、食品添加物ならびに酒類の販売 2. 医薬品・医薬部外品・化学工業薬品・試薬・香料の製造販売 3. 理化学機器および衛生用物資の販売 4. 給排水処理施設工事の請負および請負の仲介 5. 合成樹脂製品の販売 6. 食品包装機械の販売 7. 食品加工機械の販売 8. 不動産の賃貸 9. 前各号に付帯または関連する一切の事業		
取引銀行	三井住友銀行 日本橋支店	三菱UFJ銀行 室町支店	みずほ銀行 日本橋支店



沿革



1918年 6月 (大正 7年)	医薬品卸売業として 東京市日本橋區本町にて創業 社名 小堺長一商店	1977年 9月 (昭和52年)	関西営業所を大阪市南区長堀橋に移転 大阪営業所と改称
1935年 8月 (昭和10年)	合資会社 小堺商店となる	1979年 2月 (昭和54年)	資本金 2,000 万円に増資
1947年10月 (昭和22年)	資本金 19 万 5 千円 小堺化学工業株式会社に社名変更	1983年11月 (昭和58年)	王子倉庫を東京都北区王子に新築
1948年 (昭和23年)	資本金 110 万円に増資 王子倉庫を東京都北区王子に開設	1987年10月 (昭和62年)	資本金 4,000 万円に増資
1960年11月 (昭和35年)	本社を中央区日本橋室町3-3-5に新築移転 主に食品添加物、食品包装資材の販売を行う	1991年 4月 (平成 3年)	静岡営業所を静岡市沓谷に開設
1963年 (昭和38年)	資本金 220 万円に増資	2004年 2月 (平成16年)	大阪営業所を大阪市西区阿波座に移転
1965年 (昭和40年)	資本金 330 万円に増資	2005年 3月 (平成17年)	本社機能を中央区日本橋富沢町に移転
1968年 (昭和43年)	資本金 660 万円に増資	2009年11月 (平成21年)	静岡営業所を静岡市駿河区泉町に移転
1971年 4月 (昭和46年)	関西営業所を大阪府高槻市に開設	2015年 9月 (平成27年)	本社を中央区日本橋富沢町11-7に移転
1971年12月 (昭和46年)	資本金 1,000 万円に増資	2018年 6月 (平成30年)	小堺化学工業株式会社 創業百周年を迎える



所在地



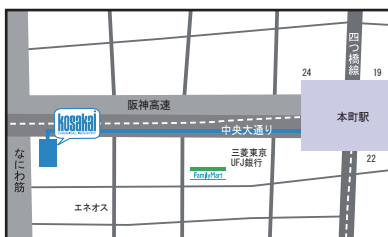
本社

〒103-8313
東京都中央区日本橋富沢町11-7
KCIビルディング

【電話】03-3662-4701(代)
【FAX】03-3662-9657

【交通】

東京メトロ日比谷線 小伝馬町駅 1番出口より徒歩3分
都営新宿線 馬喰横山駅・都営浅草線 東日本橋駅
A3 番出口より徒歩 2分
JR 線 馬喰町駅西口改札・都営地下鉄連絡通路
A3 番出口より徒歩 2分



大阪営業所

〒550-0011
大阪府大阪市西区阿波座1-13-13
西本町中央ビル9F

【電話】06-6531-0632(代)
【FAX】06-6531-0699

【交通】

四ツ橋線／中央線／御堂筋線 本町駅 23番出口
徒歩5分



静岡営業所

〒422-8066
静岡県静岡市駿河区泉町2-3
アズマビル6F

【電話】054-202-8081(代)
【FAX】054-202-8071

【交通】

JR 東海道本線 静岡駅南口(新幹線口) 徒歩6分
静岡鉄道静岡清水線／新静岡駅 徒歩14分



業 務 案 内



お客様のベストパートナーとして、
食品製造の課題を解決いたします。

信頼

- ✓ 100年続いてきた信頼と実績
- ✓ コンプライアンスを遵守した誠実な対応
- ✓ 適正な価格でお客様のビジネスをサポート

実績

- ✓ 多様な取扱商品かつ迅速で柔軟な対応
- ✓ の確かかつ、斬新な情報と商品を提供
- ✓ サプライヤーとの連携によるワークフロー構築

高品質

- ✓ 食品表示検定合格者、惣菜管理士が多数在籍
 - ✓ 豊富な経験、実績に裏打ちされた時代のニーズにあった提案力
- 食品専門商社として培った知識

主要仕入先

朝日化学工業株式会社	アサマ化成株式会社	味の素株式会社	伊藤忠食品株式会社
イワキ株式会社	上野製薬株式会社	株式会社ウエノフードテクノ	栄研化学株式会社
エバラ食品工業株式会社	MCフードスペシャリティーズ株式会社	エンピロテックジャパン株式会社	王子コーンスターチ株式会社
オーウィル株式会社	小川香料株式会社	奥野製薬工業株式会社	オルガン株式会社
オルガノフードテック株式会社	カウバック株式会社	籠島澱粉株式会社	加藤化学株式会社
株式会社カネカサンスパイ	兼松新東亜食品株式会社	キノエネ醤油株式会社	株式会社ギンポーバック
グリコ栄養食品株式会社	株式会社クレハ	群栄化学工業株式会社	甲陽化学工業株式会社
コーピオンジャパン株式会社	佐藤食品工業株式会社	サンエイ糖化株式会社	株式会社J-オイルミルズ
四国化工株式会社	十全株式会社	昭和商事株式会社	株式会社食研
白石カルシウム株式会社	信和アルコール産業株式会社	仙波糖化工業株式会社	仙味エクス株式会社
株式会社大栄貿易公司	株式会社タイショーテクノス	大東化学株式会社	太陽化学株式会社
太洋化学工業株式会社	太陽油脂株式会社	宝酒造株式会社	田辺三菱製薬株式会社
中央商工株式会社	DSP五協フード&ケミカル株式会社	東海物産株式会社	日農化学工業株式会社
日油株式会社	日清オイリオグループ株式会社	株式会社日清商会	日本化薬フードテクノ株式会社
日本コロイド株式会社	日本合成化学工業株式会社	日本食品化工株式会社	日本新薬株式会社
株式会社林原	BASF ジャパン株式会社	富士食品工業株式会社	不二製油株式会社
扶桑化学工業株式会社	株式会社宝幸	株式会社ホワイトマックス	松谷化学工業株式会社
マルコメ株式会社	丸善薬品産業株式会社	三井物産株式会社	MICS化学株式会社
三菱ガス化学株式会社	三菱ケミカルフーズ株式会社	三菱商事フードテック株式会社	ミヤコ化学株式会社
株式会社明治フードマテリア	理研ビタミン株式会社	菱江化学株式会社	六甲バター株式会社

取扱商品

主な事業内容は下記となります。

1. 食品、食品添加物ならびに酒類の販売
2. 医薬品・医薬部外品・化学工業薬品・試薬・香料の製造販売
3. 理化学機器および衛生用物資の販売
4. 給排水処理施設工事の請負および請負の仲介
5. 合成樹脂製品の販売
6. 食品包装機械の販売
7. 食品加工機械の販売
8. 不動産の賃貸
9. 前各号に付帯または関連する一切の事業



取扱商品



注目商品

過酢酸	過酢酸製剤とは？	2016年10月に食品添加物としての認可が下りた殺菌剤です。 過酢酸、酢酸、過酸化水素を主成分とし、酸の力で芽胞形成菌・真菌を含む幅広い菌に対して効果を発揮します。
	過酢酸製剤の特徴とは？	<ul style="list-style-type: none"> ・有機物との接触による失活が少ない ・芽胞形成菌、アルカリ耐性菌へ強い効果を発揮 ・ステンレスへの腐食が少ない ・成分が揮発する為、残留性がない ・バイオフィルムの剥離効果あり
	過酢酸製剤の使用対象とは？	野菜、果物、牛豚肉食鳥内の表面除菌、工場内の機械、床、壁などに使用できます。

カテゴリ別商品一覧

一部の商品をご紹介します。

食品添加物	調味料	糖類	香辛料
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 甘味料 ✓ 着色料 ✓ 保存料 ✓ pH調整剤 ✓ 増粘安定剤 ✓ 酸化防止剤 ✓ 酵素 ✓ 酸味料 ✓ 乳化剤 ✓ 強化剤 ✓ リン酸塩 ✓ 香料 ✓ かんすい 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ MSG ✓ 核酸 ✓ 酵母エキス ✓ 各種エキス類 ✓ 発酵調味料 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ブドウ糖 ✓ 果糖ブドウ糖液糖 ✓ ブドウ糖果糖液糖 ✓ ソルビット ✓ 還元麦芽水飴 ✓ 粉末水飴 ✓ キシロース ✓ 調整糖 ✓ トレハロース 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ホワイトペッパー ✓ バジル ✓ ブラックペッパー ✓ オールスパイス ✓ ガーリック ✓ ジンジャー ✓ クロブ ✓ ローズマリー ✓ オレガノ ✓ パプリカ ✓ 各種スパイスミックス
澱粉	たん白	酒類	バター / 打ち粉
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 加工でんぷん ✓ コーンスターチ ✓ タピオカ ✓ 馬鈴薯 ✓ 小麦 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 大豆たん白 ✓ 乳たん白 ✓ えんどう豆たん白 ✓ 卵白 ✓ コラーゲン ✓ ゼラチン 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 清酒 ✓ 合成清酒 ✓ ワイン ✓ みりん ✓ 焼酎 ✓ リキュール類 ✓ 老酒 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ バター ✓ 打ち粉
野菜加工品	健康食品素材	アルコール	トータルサニテーション
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 冷凍 ✓ 乾燥 ✓ ベースト・ビューレ 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 各種ビタミン ✓ 各種カルシウム ✓ 各種ミネラル 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ アルコール製剤 ✓ 発酵アルコール ✓ 局方アルコール 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 洗浄除菌剤 ✓ 衛生資材 ✓ 脱酸素剤
理化学用品	油	包装資材	その他
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 理化学機器 ✓ 試薬・培地 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 加工油脂 ✓ オリーブ油 ✓ 胡麻油 ✓ なたね油 ✓ 粉末油脂 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 規格袋 ✓ フィルム ✓ 合成樹脂製品 ✓ 各種包装機器 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 排水処理施設工事 ✓ 床施工