会 社 案 内

日本橋にておかげさまで創業百余年

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

小堺化学工業株式会社

2026年6月

社 長 挨 拶

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼を申し上げます。

弊社は薬種問屋（医薬品卸売業）として日本橋で創業しましたが、そこから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させていただいております。

創業から百余年、私で４代目となりますが、その歴史を大事に、皆様との関係性を大切に、まずはお客様から信頼されることを第一に、若輩者ではありますが精進してまいる所存でございます。また弊社のビジネスが時代の流れで変移したように、日本の安心・安全の素晴らしい食文化を継承しながらも、時代に合わせた変化にも柔軟に対応していきたいと考えており、そのための新たなチャレンジができるような体制づくりにも注力してまいります。

現在、海外からも注目を浴びている日本の食文化を大切にしながらも、よりよい未来へとさらに発展させるお手伝いができるよう、仕入先様のご要望とご協力・ご支援をいただきながら、販売先様のニーズにもお応えができる、そんな“橋渡し”ができる質の高い社員を育成することも大事な使命と認識しております。

お客様とお客様の架け橋としてご両社から必要とされる存在を目指し、当たり前ではありますが、安心・安全かつ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 裕仁

社 是

品質・品性・品格

1. 高い「品質」の商品を提供する

卓越した商品を発掘、目利きし、真実を伝える

《当社の代表電話番号の４７０１には先達の「品は一番（しな　いちばん）」の思いが込められている》

2. 社員の「品性」を養う

公平に、驕らず、謙虚に、顧客・仕入先・上司・部下・同僚に敬意を払う

3. 会社の「品格」を鍛える

社会からの信用を培う

会 社 概 要

会 社 名	小堺化学工業株式会社
会社創業	1918（大正 7）年 6月
会社設立	1947（昭和22）年 10月
資 本 金	4000万円
売 上 高	139億2,322万円（2026年3月）
決 算 期	3月（年1回）
社 員	59名（2026年3月）

役 員

代表取締役社長	小堺裕仁
取締役会長	小堺裕一郎
取締役（管理部長）	一瀬信孝
監査役	髙橋昭人
監査役	小堺ひとみ
執行役員（経営企画部長兼仕入部長）	飯島隆志
執行役員（品質保証部長）	氏家達
執行役員（営業部長）	畔上尚宏
執行役員（商品開発部長）	初川宅朗

事業内容

1. 食品、食品添加物ならびに酒類の販売
2. 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

有資格者

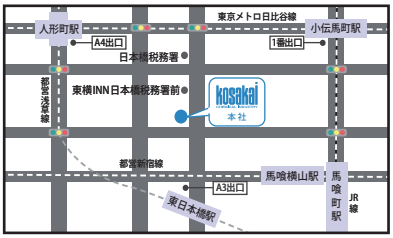
経営学修士（MBA）	： 1名	【食品関連有資格者】	
毒物劇物取扱者	：11名	一級惣菜管理士	：12名
栄養士	： 6名	ニ級惣菜管理士	：10名
調理師	： 2名	三級惣菜管理士	： 8名
危険物取扱者乙４類	： 1名	食品表示検定（上級）	： 1名
危険物取扱者乙１～６類	： 1名	食品表示検定（中級）	：29名
管理薬剤師	： 1名		(2026年3月)
日商簿記２級	： 5名		

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
1935年 8月 （昭和10年）	合資会社 小堺商店となる
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
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
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
1963年 （昭和38年）	資本金 220 万円に増資
1965年 （昭和40年）	資本金 330 万円に増資
1968年 （昭和43年）	資本金 660 万円に増資
1971年 4月 （昭和46年）	関西営業所を大阪府高槻市宮野町に開設
1971年12月 （昭和46年）	資本金 1000 万円に増資
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
1979年 2月 （昭和54年）	資本金 2000 万円に増資
1983年11月 （昭和58年）	王子倉庫を東京都北区王子に新築
1987年10月 （昭和62年）	資本金 4000 万円に増資
1991年 4月 （平成 3年）	静岡営業所を静岡市沓谷に開設
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
2005年 3月 （平成17年）	本社を中央区日本橋富沢町2-6に移転
2009年11月 （平成21年）	静岡営業所を静岡市駿河区泉町2-3に移転
2015年 5月 （平成27年）	王子倉庫を閉鎖
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
2018年 6月 （平成30年）	小堺化学工業株式会社 創業百周年
2023年 5月 （令和 5年）	福岡出張所を福岡市中央区天神4-4-26に開設
2023年11月 （令和 5年）	静岡営業所を静岡市駿河区泉町8-29に移転
2024年 3月 （令和 6年）	東京セールスオフィス（TSO）を中央区日本橋堀留町2-3-8に開設

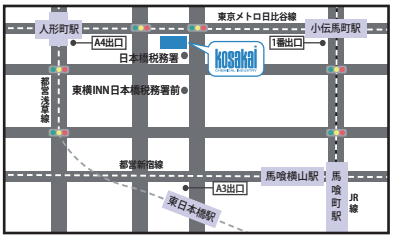
アクセスマップ



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(代表)
【FAX】03-3662-9657

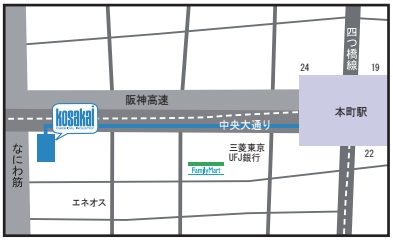
【交通】
東京メトロ日比谷線 小伝馬町駅 1番出口より徒歩4分
都営新宿線 馬喰横山駅・都営浅草線 東日本橋駅 A3 番出口より徒歩 3 分
JR 線 馬喰町駅西口改札・都営地下鉄連絡通路 A3 番出口より徒歩 3 分



東京セールスオフィス（TSO）

〒103-8313
東京都中央区日本橋堀留町2-3-8
田源ビル8F
【電話】03-3662-4701(代表)

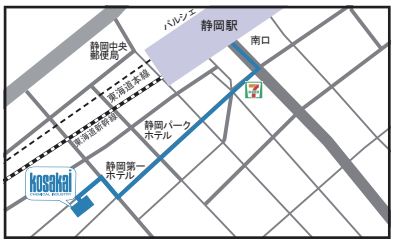
【交通】
東京メトロ日比谷線 小伝馬町駅 1番出口より徒歩3分
都営新宿線 馬喰横山駅・都営浅草線 東日本橋駅 A3 番出口より徒歩 5 分
JR 線 馬喰町駅西口改札・都営地下鉄連絡通路 A3 番出口より徒歩 5 分



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】06-6543-4701(代表)
【FAX】06-6531-0699

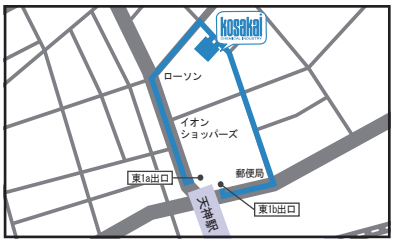
【交通】
四ツ橋線／中央線／御堂筋線　本町駅　23番出口 徒歩5分



静岡営業所

〒422-8066
静岡県静岡市駿河区
泉町8-29 2F
【電話】054-686-4701(代表)
【FAX】054-202-8071

【交通】
JR 東海道本線 静岡駅南口(新幹線口)　徒歩8分
静岡鉄道静岡清水線／新静岡駅　徒歩16分



福岡出張所

〒810-0001
福岡県福岡市中央区天神4-4-26
ベストアメニティ天神ビル7C
【電話】092-737-4701

【交通】
福岡市営地下鉄空港線天神駅　東1a、東1b出口 徒歩3分
西鉄天神大牟田線西鉄福岡（天神）駅　徒歩8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
- 的確かつ、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

取扱商品

主な取扱商品は下記となります。

〈注目商品〉

1. 過酢酸　2. SDGs 関連

〈カテゴリー別商品一覧〉

1. 食品添加物　2. 調味料　3. 糖質　4. 香辛料
5. 澱粉　6. たん白　7. 酒類　8. バッター / 打ち粉
9. 野菜加工品　10. 健康食品素材　11. アルコール　12. トータルサニテーション
13. 理化学用品　14. 油　15. 包装資材　16. その他

主要仕入先

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	株式会社ウエノフードテクノ
エア・ウォーター・パフォーマンスケミカル株式会社	エバラ食品工業株式会社	エンビロテックジャパン株式会社	奥野製薬工業株式会社
オルガノフードテック株式会社	カウパック株式会社	兼松食品株式会社	倉谷化学産業株式会社
グリコ栄養食品株式会社	コービオンジャパン株式会社	甲陽化学株式会社	佐藤食品工業株式会社
三求化学工業株式会社	株式会社J- オイルミルズ	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	SprouTx 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	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
株式会社タカラゲン	宝酒造株式会社	中央商工株式会社	ナガセヴィータ株式会社
日農食品販売株式会社	日油株式会社	日本化薬フードテクノ株式会社	日本コロイド株式会社
日本食品化工株式会社	日本新薬株式会社	日本バルク薬品株式会社	ハナマルキ株式会社
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	フロイント産業株式会社
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	株式会社ミツトモ
三菱ガス化学トレーディング株式会社	三菱ケミカル株式会社	三菱商事ライフサイエンス株式会社	株式会社明治フードマテリア
ヤエガキ醗酵技研株式会社	株式会社ラクト・ジャパン	理研ビタミン株式会社	株式会社ヤグチ（株式会社 Y-TEP）

取　扱　商　品

注目商品

1. 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除菌剤です。
過酢酸、酢酸、過酸化水素を主成分とし、発生した活性酸素の酸化作用で芽胞形成菌・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？

・有機物との接触による失活が少ない
・濃度により芽胞形成菌、アルカリ耐性菌、カビ、酵母、リステリアにもへ強い除菌力を発揮
・ステンレスへの腐食が少ない
・成分が揮発する為、残留性が無く白く残らない
・バイオフィルムの剥離効果あり
・低音の水でも効果を発揮しやすい

過酢酸製剤の使用対象とは？

野菜、果物、牛豚肉食鳥肉の表面除菌（使用基準あり）、工場内の機械、床、壁などに使用できます。

2. SDGs 関連

食品ロスの低減
「保存性向上」
「おいしさアップ」
「製造副産物の活用」



保存性向上／保存料、日持向上剤、酸化防止剤、殺菌料、脱酸素剤、アルコール揮散剤などによる、食品の品質を保つ役割で、食品の賞味期限または消費期限を長くします。
食べられる期間が長くなることで、食品ロスの低減に繋がります。
また、保存期間の長さで注目の高まる冷凍食品に、品質改善等の提案も行っています。

おいしさアップ／着色料、調味料、甘味料、酸味料、香料、などによる食品の嗜好性を向上させる役割は、食べ物を美味しくし、食欲を向上させます。食べ残しが減り、食品ロスの低減に繋がります。

製造副産物の活用／食品製造時に出る製造副産物（バイプロダクト）を使用した商品開発や提案を行っています。

大きな改革が見込める
「プレミックス製剤」



プレミックス専用工場により原料を計量し、1 ロットごとに製剤化したものを使用することによって、製造時における原料のロスを回避します。
専門企業に任せる事で人的資源を開発等の作業に振り分けることが可能となり、技術革新の基盤構築につながります。

健康の維持に貢献
「栄養強化剤」



栄養成分の強化のために使用される添加物で、ビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類に大別できます。当社では単品原料としての扱いはもちろん、複数原料を配合したプレミックス品も扱っております。

安全・安心な食品
「食物アレルギーに対応」



取扱い商品における原材料情報の正確な取集と管理により、食物アレルギーに対応した製品への提案を行っています。学校給食等にも安心してお使いいただける商品を取り揃えております。

大豆など植物由来の代替肉
「代替肉製品の開発提案」



代替肉とは主に豆類、米などの植物性原料を使用し、食肉の食感、味、香りなどを再現した製品です。人口増による食糧不足や、地球温暖化等による食糧危機との解決策の一つとして、大いに注目を集めており、急速に広がりを見せています。
完成型の代替肉のご紹介から、代替肉開発への課題解決提案を行っています（食感改良、風味改善、味の底上げなど）。

食の未来となるか「昆虫食」



人類が原始時代から食べてきた貴重なタンパク源でありましたが、現在の技術により、昆虫由来の様々な製品やレシピを開発することが可能となりました。大量に繁殖・養殖する技術やノウハウも確立されつつあり、昆虫の安定供給の実現に向かっております。
弊社はより身近で使い易い原料となるように、原料となる昆虫の酸化防止、調味・食感等の改良提案を行っております。

取 扱 商 品

カテゴリ別商品一覧

一部の商品をご紹介しております。

1. 食品添加物
- 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

2. 調味料
- MSG
- 核酸
- 酵母エキス
- 各種エキス類
- 発酵調味料

3. 糖類
- 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

4. 香辛料
- 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
- クローブ
- ローズマリー
- オレガノ
- パプリカ
- 各種スパイスミックス

5. 澱粉
- 加工でんぷん
- コーンスターチ
- タピオカ
- 馬鈴薯
- 小麦

6. たん白
- 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

7. 酒類
- 清酒
- 合成清酒
- ワイン
- みりん
- 焼酎
- リキュール類
- 老酒

8. バッター / 打ち粉
- バッター
- 打ち粉

9. 野菜加工品
- 冷凍
- 乾燥
- ペースト・ピューレ

10. 健康食品素材
- 各種ビタミン
- 各種カルシウム
- 各種ミネラル

11. アルコール
- アルコール製剤
- 発酵アルコール

12. トータルサニテーション
- 洗浄除菌剤
- 衛生資材
- 脱酸素剤

13. 理化学用品
- 理化学機器
- 試薬・培地

14. 油
- 加工油脂
- オリーブ油
- 胡麻油
- なたね油
  粉末油脂
-

15. 包装資材
- 規格袋
- フィルム
- 合成樹脂製品
- 各種包装機器

16. その他
- 排水処理施設工事
- 床施工