

(鹿児島市)

太陽と大地の恵みによって育まれた素材を原料とし、最新の加工技術を駆使して製造した人と環境にやさしい製品を提供

澱粉・糖化製品・加工澱粉は飲料、冷菓、製パンからビール系飲料など幅広く加工食品にご利用いただいております。国内製造の漬物、はるさめ、葛きりは、消費者の安全・安心の要求に応じております。当社は創業から80年あまり、社会の変化に対応し、ニーズに合致した新製品を提供し続けており、さらに、最良の品質でお届けするために、品質保証システムを運用し、生産技術の向上にも努めてきました。社会に貢献し続ける会社であるために、CSRやSDGsにも積極的に取り組んでいます。



代表取締役社長 本坊 一浩

会社概要

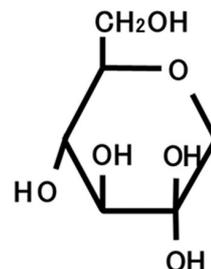
2024年2月現在

■所在地	〒891-0196 鹿児島県鹿児島市 南栄三丁目20番地
■TEL	099-269-1011
■FAX	099-284-5225
■E-Mail	info@sunus.co.jp
■URL	https://www.sunus.co.jp/

■代表者	代表取締役社長 本坊 一浩
■設立	1938年(昭和13年)5月
■資本金	1億2,500万円
■従業員数	413人
■事業概要	澱粉・糖化製品・加工澱粉・漬物・はるさめの製造・販売
■主要製品	コーンスターチ、水飴、ぶどう糖、異性化液糖、加工澱粉

澱粉と独自の酵素技術により生まれた「アンヒドロース®」

1,5-アンヒドロ-D-フルクトース(1,5-AF)は哺乳類(の肝臓)や海藻など生体内にほんの僅かにしか存在しない未知の糖でした。当社は、鹿児島大学との長年の共同研究により、澱粉から1,5-AFを生産する技術を確立、その機能を解明し、1,5-AFを含有する水飴「アンヒドロース®」を製品化しました。1,5-AFは他の糖にない多彩な機能を示します。例えば、抗酸化性や静菌性を有し、加工食品に添加することで、その食品の美味しさをより長く保持することができます。現在、果物ペースト、麺、和菓子、パン、畜肉製品などに幅広くご使用いただいております。



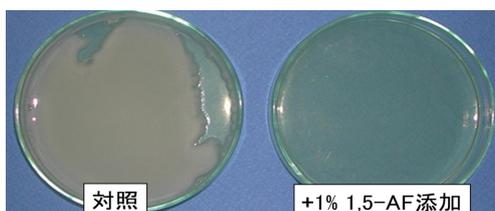
1,5-AFの構造

1,5-AFの多彩な機能は多くの可能性を秘めている

これまでの研究で1,5-AFの多彩な機能性を明らかにしてきました。動物細胞試験で抗炎症作用、細胞保護作用など、また、ヒト試験で血中尿酸値の正常化や安眠効果、怒り感情の抑制作用の可能性も見出しました。これらの成果から、機能性表示食品やペットフード、また家畜飼料の原料としての1,5-AFも期待できます。また、1,5-AFは当社のオンリーワン素材です。これを原料とし、1,5-アンヒドロ-D-グルシトールや1,5-アンヒドロ-D-マンニトールなどの新たな生体内の微量糖の生産技術も開発しており、澱粉からのものづくりのさらなる発展が期待できます。



アンヒドロース®



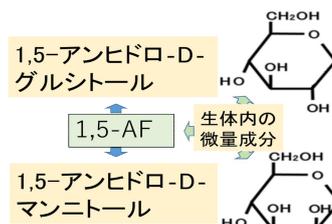
1,5-AFによる細菌の増殖抑制

将来への期待

食品	機能性表示食品原料へ
飼料	よりおいしい肉へ
ペットフード	より健康へ

食をよりおいしく、
ヒト・動物の健康維持に貢献!

1,5-AFの将来への期待



新たなものづくりへの発展