



取扱製品

天然原料

Jungbunzlauer

*From nature
to ingredients®*

ユングブントラワー

Jungbunzlauer

について

Jungbunzlauer社は、天然原料から生分解性原料製品を製造する世界的リーダー企業です。スイスを拠点とした国際企業で、設立は1867年に遡ります。キサントガム、グルコン酸塩、乳酸、スペシリティズ、スペシャルソルト、および甘味料に特化し、それら主力製品を食品や清涼飲料、医薬品、パーソナルケア、その他各種工業用途向けに幅広く提供しています。

Jungbunzlauerの製品は、天然発酵プロセスを用いて製造されています。全ての製品は常に安全で環境に配慮した方法で使用、運搬、廃棄することが可能です。はオーストリア、カナダ、フランス、ドイツに製造拠点を構えています。

実績と経験のある販売店と代理店の世界的ネットワークがJungbunzlauerの市場と顧客ニーズにフォーカスした事業活動を可能にしています。品質基準にコミットした当社の製品はサービスの卓越性と持続性を保証するものです。

当社の優秀なテクニカルサービス、マーケットディベロプメント、およびアプリケーションテクノロジーチームが最新の技術情報を持って個々の要件に合うソリューションを提供し、お客様の商業的、技術面でのチャレンジのお手伝いをします。

製品の高品質性と最先端のノウハウを有した企業です。

製品

これまでの経験と培った知識を基に、Jungbunzlauer は天然由来の生分解性主要原料を世界中の各種産業に提供しています。Jungbunzlauer の付加価値商品は最高品質基準で製造され、様々な仕様、機能を持ったグレードで提供されています。

クエン酸

クエン酸は、Jungbunzlauer 製品グループを代表する最大の製品群です。主要の有機フルーツ酸であるクエン酸、そして一般的に用いられているクエン酸塩のクエン酸三ナトリウムがこの製品群に含まれます。粉末状のクエン酸に加え、液体でも販売されており、商品名は LIQUINAT® です。クエン酸とクエン酸ナトリウムは、工業、消費材用途において直ちに生分解する安全な原料です。これらの特徴は食品や医薬品原料としての有用性を示しています。その他クエン酸塩類は、Jungbunzlauer スペシャルソルト製品グループで取り揃えがあります。

クエン酸

クエン酸は糖質の微生物発酵により商業生産された天然由来のフルーツ酸です。爽やかな酸味で溶解性に優れ、食品、清涼飲料、医薬品用のpH調整剤として最も多く使用されている有機酸です。また、微量金属と錯体を形成する優れた能力は強力な抗酸化剤となります。食品用途では色、味、香り、ビタミンを安定させます。これらクエン酸の特性は、多種工業用アプリケーションにも応用できます。既に多くの産業界ではクエン酸のキレート能力と無害性の利点を活用し、新たな分野を開拓しています。Jungbunzlauer が提供する結晶性クエン酸は2タイプあり、無水クエン酸およびクエン酸一水和物となります。

クエン酸三ナトリウム

三塩基性クエン酸塩は2タイプで提供されており、クエン酸三ナトリウム二水和物と無水クエン酸三ナトリウムがあります。クエン酸三ナトリウム二水和物は食品や清涼飲料、または工業用途として緩衝剤、金属イオン封鎖剤、乳化剤に使用されます。自動食器洗浄機用洗剤 (ADWD) 中ではリン酸塩の代替となり、富栄養化 (水中の植物や海藻の過剰成長) を軽減する大きな役割をします。

当社の無水物は、特許取得の乾燥加工方法により、クエン酸三ナトリウムから製造されています。無水クエン酸三ナトリウムは多孔質母材であることから、無機および有機物質のキャリアとなります。固化しにく性質から、水分過多が望ましくない商品に適しています。よって、無水クエン酸三ナトリウムは、水分の影響を受けやすい乾燥物や即席飲料、洗剤、香料、錠剤、店頭販売 (OTC) 薬剤などのアプリケーションに使用されています。



グルコン酸

Jungbunzlauer のグルコン酸は食品、パーソナルケア、医薬品、および技術用途に使用できる多機能原料です。フルーツ、ワイン、蜂蜜などに含まれる天然成分です。再生可能な炭水化物の発酵によって生成されるグルコン酸は、持続性があり、生分解する安全な製品です。この製品グループには、グルコノデルタラクトン(GdL)、グルコン酸ナトリウム、液体グルコン酸があります。グルコン酸無機塩は当社スペシャルソルト製品グループに属しています。

グルコノデルタラクトン

グルコノデルタラクトン(GdL)は、白色結晶性粉末で、結晶化工程で水分除去することにより精製されるドライ形状のグルコン酸です。GdLは、水分吸収すると完全溶解し、加水分解が進んでグルコン酸となり、その間pH値を低下させます。グルコン酸はマイルド風味のプロファイルを持ち、それ故、食品類の酸味料として多く使用されています。GdLは、豆腐や白チーズ製品用の大豆タンパク質や乳タンパク質の凝固剤として、ベーカリー製品ではナトリウムとリン酸を含まない膨張剤として、また食肉製品では生ソーセージ用スターター培養地の代替品として、そしてインスタントパスタや麺、白飯などには保存料と使用されています。

グルコン酸ナトリウム

グルコン酸ナトリウムは、白色結晶性粉末のグルコン酸ナトリウム塩です。コンクリート用混合剤中の有力な固定抑制剤、可塑剤として主に工業用に使用されています。加えて、産業用、業務用、家庭用洗剤のカルシウムおよびマグネシウムイオンのキレート剤としても使用されています。金属鍍金、エレクトロニクス産業では金属表面洗浄、農業分野では微量栄養素の吸収向上のための添加剤として使用されます。パーソナルケア製品においては、グルコン酸ナトリウムはキレート剤(EDTAの代替)になり、効果の高い保湿剤にもなります。近年においてグルコン酸ナトリウムの食品用途使用量は益々増えています。高濃度甘味料、有機塩、カフェイン飲料等の苦味マスキング剤として使用されています。

グルコン酸

グルコン酸はフルーツ、蜂蜜、昆布茶、ワインに自然に生成される成分です。Jungbunzlauerは、50%溶液の食品グレードと工業グレードを提供しています。食品用途使用では、グルコン酸は最終製品中のpH値を調整するほか、飲料、ソース、ドレッシングで好まれる後味を持続させ、味をまろやかにします。工業グレードグルコン酸は洗浄剤(CIP)に使用され、鉱質沈着物を溶解する働きをします。



乳酸

乳酸は、Jungbunzlauer の商品では最も新しい製品グループです。主鎖はL(+)-乳酸で、クエン酸に次いで二番目に大きな食用有機酸です。当社乳酸製品ラインには乳酸とブレンド商品があります。

L(+)-乳酸

乳酸は人体と発酵食品に自然に生成される有機酸です。商業用の乳酸は一般的に天然発酵製法により製造されます。L(+)-は代謝に優れていることからより好まれ、Jungbunzlauer では天然糖質を発酵させる伝統的な製法により、純粋なL(+)-乳酸を製造することを選択しました。無色から黄色味がかかった各濃度レベルのある溶液で、若干の甘みと抗細菌性特性を備えたマイルドな味わいの酸味調整剤です。食品、パーソナルケア、化学製品など幅広く使用できます。

乳酸ブレンド

乳酸緩衝液は、Jungbunzlauer が初めて提供した乳酸ブレンドです。この商品は、L(+)-乳酸と乳酸ナトリウムの液体ブレンドです。乳酸緩衝液は乳酸に比べ酸性化が穏やかで、菓子製品においての砂糖添加量低減に有益です。乳酸とその他食用酸とのブレンドも可能です。

乳酸ナトリウム

Jungbunzlauer の乳酸ナトリウムはL(+)-乳酸のナトリウム塩で、天然の酸を高純度ナトリウムで中和し作られます。60%の水溶液です。乳酸ナトリウムは加工肉や鮮魚加工品に使用できる安全な保存料です。製菓製品用の緩衝剤としても使用されており、また高い保水効果があることからパーソナルケアやホームケア製品の保湿剤としても使用されます。

乳酸カリウム

Jungbunzlauer の乳酸カリウムはL(+)-乳酸カリウム塩溶液で、天然の酸を高純度カリウムで中和させ作られます。ナトリウム・フリーの病原菌防除剤として食肉や鮮魚品に使用でき、近年過剰摂取といわれているナトリウムの摂取減にも役立ちます。さらに皮膚に天然に含まれる保湿成分 (NMF) 構成成分のひとつとして、強力で滑らかな化粧品保湿剤となります。

乳酸塩ブレンド

Jungbunzlauer は、乳酸ナトリウムや乳酸カリウム、酢酸ナトリウムや二酢酸ナトリウム、酢酸カリウムや二酢酸カリウム等、様々な組合わせのブレンドが提供できます。乳酸と酢酸のブレンドは、病原菌や微生物全般の制御に相乗効果をもたらすため、加工肉や鮮魚加工品の安全性を向上させ、賞味期限を伸ばすことができます。



スペシャルソルト

Jungbunzlauer のスペシャルソルト製品グループは、クエン酸やグルコン酸から派生したカルシウム、マグネシウム、カリウム、亜鉛、ナトリウムなどユニークな高純度の有機源で構成されています。

クエン酸一ナトリウム

クエン酸一ナトリウムは酸無水塩で、クエン酸とクエン酸三ナトリウムの中に位置付けられます。発泡剤や乾燥混合物、ベーキングパウダーに弱酸として添加されています。また、クエン酸一ナトリウムは食品接触プラスチック材用の無害な発泡剤としても使用されています。

クエン酸三カルシウム

クエン酸三カルシウムは、乳製品、フルーツ加工品、乳幼児の離乳食（特に特殊調整粉乳）、臨床栄養食、錠剤、飲料、その他のカルシウム強化製品に使用されている最も重要なカルシウム塩の一つです。主な特性としてカルシウムの高含有量（21%）、優れた生物学的可用性、およびニュートラルな味わいです。クエン酸三カルシウムの直打適性はカルシウム錠剤の中でも特に好まれる理由となっています。さらにクエン酸三カルシウムは、加工食品用の熱安定性pH調整剤や安定剤としても特有の機能を発揮します。また、その非吸湿性特性から固化阻止剤としても使用されています。

乳酸グルコン酸カルシウム

乳酸グルコン酸カルシウムは、乳酸カルシウムとグルコン酸カルシウムの混合製剤です。医薬品の分野では、生物学的可用性に優れたカルシウム源として、発泡剤や即席粉末粉に使用されています。食品と飲料業界では、乳酸グルコン酸カルシウムの高溶解性（400g/L）、中性的な味といった特性が透明炭酸飲料、濃縮飲料、乳飲料、お菓子など幅広い商品の新たな用途開発を可能にしています。



クエン酸三カリウム

クエン酸三カリウムは、クエン酸三ナトリウムと同様の機能性を持ち、ナトリウム減が必要な食品の使用にお勧めです。優れたカリウム源であり、また浸透性アルカリ化薬剤としてクエン酸三カリウムは、腎結石治療の有効成分として医薬品に使用されたり、酸塩基バランスを促すための栄養サプリメントや機能食品にも使用されています。歯磨剤に添加すると、知覚過敏による痛みを軽減することが臨床試験で実証されています。さらにクエン酸三カリウムは、工業用途にも使用されています。

グルコン酸カリウム

グルコン酸カリウムは、食品中のナトリウム含有塩の代替となり、正常血圧値維持のための栄養サプリメントや、食品のカリウム源となります。医薬品分野では、全身のアルカリ化剤やカリウム欠乏症に役立ちます。グルコン酸カリウムは優れた圧縮性があり、錠剤に幅広く使用されています。工業用途では、抜群のキレート性能、高度な生分解性、高い溶解性が評価されています。



スペシャリティズ

主力製品を基礎に、Jungbunzlauer は食品、医薬品、工業用途で使用される様々なスペシャリティ製品を提供しています。

sub4salt®

意識向上キャンペーンや国民保険制度を通して、食品中の減塩が益々食品製造メーカーに働きかけられています。減塩食品を製造するにあたりメーカーにとっての大きな課題は旨味の損失です。sub4salt®とsub4salt® plusは、風味や機能性を損なうことなくナトリウム含有量を25~50%減らすことを可能にします。また食肉加工業を対象にしたsub4salt® cureは、硬化塩の技術特性を保持しながらナトリウム低減を可能にします。



機能性有機酸

様々な用途によって、クエン酸の標準的な製品特性以上の能力を求められる場合があります。特殊な表面処理技術や高品質物質をコア製に添加する技術などには特殊な機能性有機酸が必要です。クエン酸DCは直打型のクエン酸で、発泡錠剤圧縮作業の前処理を省け、時間と労力の削減が出来ます。CITROCOAT® Nは結晶形状で、他の原料に対して吸湿性、反応性が低く、従って即席飲料、健康関連製品、粉末もしくはタブレット洗濯洗剤の保管時の安定性に優れています。クエン酸S40は、取扱いが簡単で自由流動性が高い細粉末形状です。クエン酸S40をコンクリートや石膏添加すると、レオロジー特性が改善され、機械的強度が向上します。

CITROFOL®

CITROFOL® クエン酸エステルは、安全性精査対象製品に対応する代替として最適です。可塑剤としての能力はフタル酸やアジピン酸に匹敵し、玩具、化粧品、薬剤コーティング、食品接触ラップ、食品用ガasket、医療機器、その他プラスチック製品に使用できます。

CITROFOL® BIIは、バイオプラスチックに適した添加剤で、今日においては持続可能性のシンボルとなっています。各種エステルタイプに加え、Jungbunzlauerは、別のマイルストーンは再生可能エネルギー源からブタノールの使用です。CITROFOL® BII ecoは100%天然由来製品であり、CITROFOL® BII ecoのバイオの割合は90%まで増大しました。

CITROFOL® Systemsを提供しています。これは工業用途向けに様々なカスタマイズできる可塑剤で、際立った硬化挙動と低遊走性が特長です。



甘味料

甘味料製品グループには ERYLITE®、ERYLITE®ステビア、ERYLITE®ブロンズがあります。ERYLITE®と ERYLITE®を基にした甘味料系の製品は、近年の食生活のテーマである天然甘味料、減糖/砂糖代替、血糖指数治療食、虫歯予防と関わりがあります。

ERYLITE®

ERYLITE® は初の天然ポリオールで、発酵を基にしたバルク甘味料です。天然原料であり、また、カロリーゼロ（欧州と日本の場合、米国では0.2kcal/g）という利点はカロリー減、低カロリー、ノン カロリーなどカロリーを抑えた食品や清涼飲料の処方をする際に最適な甘味料となります。ERYLITE® は血糖指数値ゼロ、すっきりとした甘さをもち、甘味度は砂糖の60%～70%程で、他のポリオールに比べ耐容性が高いとされています。さらに、虫歯を予防する抗齲蝕性剤としても作用します。ERYLITE® は、主要食品市場である欧州、北米、アジアを含む世界中の国々で認可されています。

ERYLITE® ステビア

ERYLITE® ステビアは、ERYLITE® と高純度ステビア植物抽出液レバウディオシドAのブレンドです。このブレンドにより、良質な味、消化安定性とステビア抽出液の甘味能力を持った ERYLITE® のバルク機能性が一体化されます。結果、'自然派'の棚に適するバルク全機能性を持った美味しいゼロカロリー甘味料になります。

ERYLITE® ステビアは、食品や飲料水などそれぞれの用途に添って幅広い甘味レベルで提供されています。

ERYLITE® ブロンズ

ERYLITE® ブロンズは Jungbunzlauer 版黒糖または粗糖です。ブロンズ色の低カロリー甘味料で、モルトとキャラメルフレーバーのあるマイルドな甘さが特徴です。通常の ERYLITE® の同様の機能性を持ち、血糖指数値ゼロ、高い消化安定性、虫歯予防などの優れた生理学的利点も同様です。





キサントタンガム

Jungbunzlauer が製造するキサントタンガムは、たくいまれなレオロジー挙動の独特な親水コロイドです。その高い伸縮性と薄層特性は水性システムで優れた安定剤および増粘剤となります。

キサントタンガム

食品メーカーでは、キサントタンガムを単体で、もしくは他の親水コロイドと混合し、粘性、テクスチャー、マウスフィールや保湿性の改善、さらに結晶化速度管理の目的で様々なアプリケーションに使用しています。

キサントタンガムの特性はドレッシングやソース類にも有効で、他の親水コロイドよりも高い流動性と安定性を持っています。

化粧品や医薬品においては、キサントタンガムは、クリーム、ローション、エマルジョン、オーラルケアやシロップに安定性と高い粘性を与えます。錠剤の溶解抑制コントロール処方にも有効です。

その独特な薄層流動挙動は、酸性と塩分に対する高い安定性と共にキサントタンガムが家庭用、業務用洗剤、塗料、インク等に使用されている理由となっています。

製油業界では、塩分高濃度や温度に対して安定性が高いキサントタンガムを掘削液や石油回収液として積極的に使用しています。

アプリケーション (用途)

Jungbunzlauer のノウ・ハウと原料製造分野の経験は、様々な用途で革新的なソリューションを保証致します。日々変化する消費者の嗜好やトレンドに対応する為、継続的に科学的発見をモニターし、既存製品を含め新製品開発に適用しています。

飲料



- 優れた酸性化
- 改善した舌触り
- 味の最適化
- ミネラル強化剤
- カロリー低減

工業用途



- 掘削液の懸濁液
- コンクリートの固定抑制剤
- 安全なポリマー軟化剤
- 重金属キレート化

食品



- 食品の安全性
- 優れた安定性
- 砂糖代替
- ナトリウム低減
- ミネラル強化剤

パーソナルケア



- 抗菌
- 天然香料固化
- 滑らかな保湿
- 天然脱臭
- 粘性制御

洗剤および洗剤



- 環境に優しいキレート化
- 安全なスケール除去
- 抗菌洗浄
- レオロジー制御
- 表面保護

ヘルスケア



- 有効成分
- ミネラル源
- 賦形剤
- 天然甘味料

飲料 ・ 食品 ・ 飼料およびペットフード

飲料

アルコール飲料	■ ■ ■		■ ■ ■ ■		■		■ ■ ■ ■
炭酸飲料	■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■		■ ■ ■ ■ ■
即席飲料、シロップ	■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■	■ ■ ■ ■ ■
ジュース	■ ■ ■		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■			■ ■ ■ ■ ■
RTD 紅茶やコーヒー	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■	■ ■ ■ ■ ■
スポーツおよび栄養ドリンク	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
飲料水	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■			■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

クエン酸 LIQUINAT® クエン酸三ナトリウム二水和物 クエン酸三ナトリウム無水物 グルコン酸 グルコノデルタラクトン グルコン酸ナトリウム 乳酸 乳酸塩混合物 乳酸ナトリウム 乳酸カリウム 乳酸混合物 クエン酸一ナトリウム クエン酸三カルシウム グルコン酸乳酸カルシウム クエン酸三マグネシウム クエン酸三カリウム グルコン酸カリウム クエン酸亜鉛 CITROFOL® Al - クエン酸トリエチル ESSICCUM® - 粉末酢代替品 機能性有機酸 酢酸二ナトリウム sub4salt® ERYLITE® ERYLITE® ステビア ERYLITE® ブロンズ キサントガンガム
--

食品

離乳食、特殊調整粉乳	■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■		■
ベーカリー製品	■ ■ ■	■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
シリアル、スナック	■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
菓子	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
乳製品	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
デザート、アイスクリーム	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
香料	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
フルーツ加工品、スプレッド	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
フルーツ、野菜	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
食肉、生鮮魚	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
冷凍、インスタント食品	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
ソース、ドレッシング、スパイス	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
大豆製品		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
卓上製品		■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

飼料およびペットフード

飼料	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
ペットフード	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

持続可能性と品質への取組み

今日の地球環境と気候は、公害や再生しない資源によって危険にさらされています。環境に対する我々の責任を自覚し、持続可能性のある未来に向けて協力してゆくことが大切です。その方法の一つは、こうしたビジョンを支持する事業パートナーを選ぶことです。当社のミッションである“From nature to ingredients®”は、環境、経済、および社会的な持続可能性を目的とし、人類と環境保護にコミットするものです。



環境持続可能性

当社は、できる限り多くのエネルギー、水、原料、その他の重要な資源の保護を目標としています。その目的の為に Jungbunzlauer は最先端技術とプロセスを備え、温室効果ガスの放出低減に取り組んでおります。環境基準とパフォーマンスの向上を継続的に確実なものにする為、二酸化炭素排出量（Corporate Carbon Footprint）の算出を行っています。さらに、世界中で実施されているレスポンシブル・ケア（Responsible Care®）プログラムの目標とイニシアチブを実施しています。



経済的持続可能性

Jungbunzlauer は、運営コストを最低限に抑えることにより、長期的に安定した販売価格の維持に取り組んでいます。さらに、確立された後方統合システムを通して供給と価格の安定性を提供しています。継続的な投資、最先端の製造プロセスと包括的な品質管理の基、製品の最高品質を保証しています。



社会的持続可能性

Jungbunzlauer の製造拠点とオフィスはすべて社会的責任の高基準に準拠しています。当社の社員は資格要件に基づいて雇用され、性別、宗教、人種は全く無関係です。これにより、従業員にとっては多種多様なオープンな職場環境となっています。高い雇用基準、健康面および安全面の条件も保証されています。



ビーガンへの提供

ベジタリアンやビーガンといった菜食主義のライフスタイルを選択する人が増えています。ビーガンは食だけに限らず、日常のあらゆる物質に関わってきます。

世界中の製造メーカーは、動物由来原料を使用しない製品ラインの採用を増やしています。Jungbunzlauer は天然由来の原料を提供しており、ベジタリアンやビーガン食に最適です。



Non-GMO（非遺伝子組換え）ポジショニング

Jungbunzlauer は厳しい Non-GMO ポリシーに従った製品を提供しています。厳格な Non-GMO ポリシー規格に従い仕入された原材料がヨーロッパの製造工程で使用されています。全ての発酵工程は天然由来で行われ、遺伝子組み換え品は使用しておりません。

雇用



書に記載されている情報は、当社が知っている限りの情報を慎重に収集したものです。当社は、本書に記載された製品に関する情報について、いかなる責任も義務も負いません。当社の製品は、特に他者の特許権および法律または政府による規制に関して、ユーザーの完全かつ独自の責任において適用されるべきです。

ユングブントラワ -

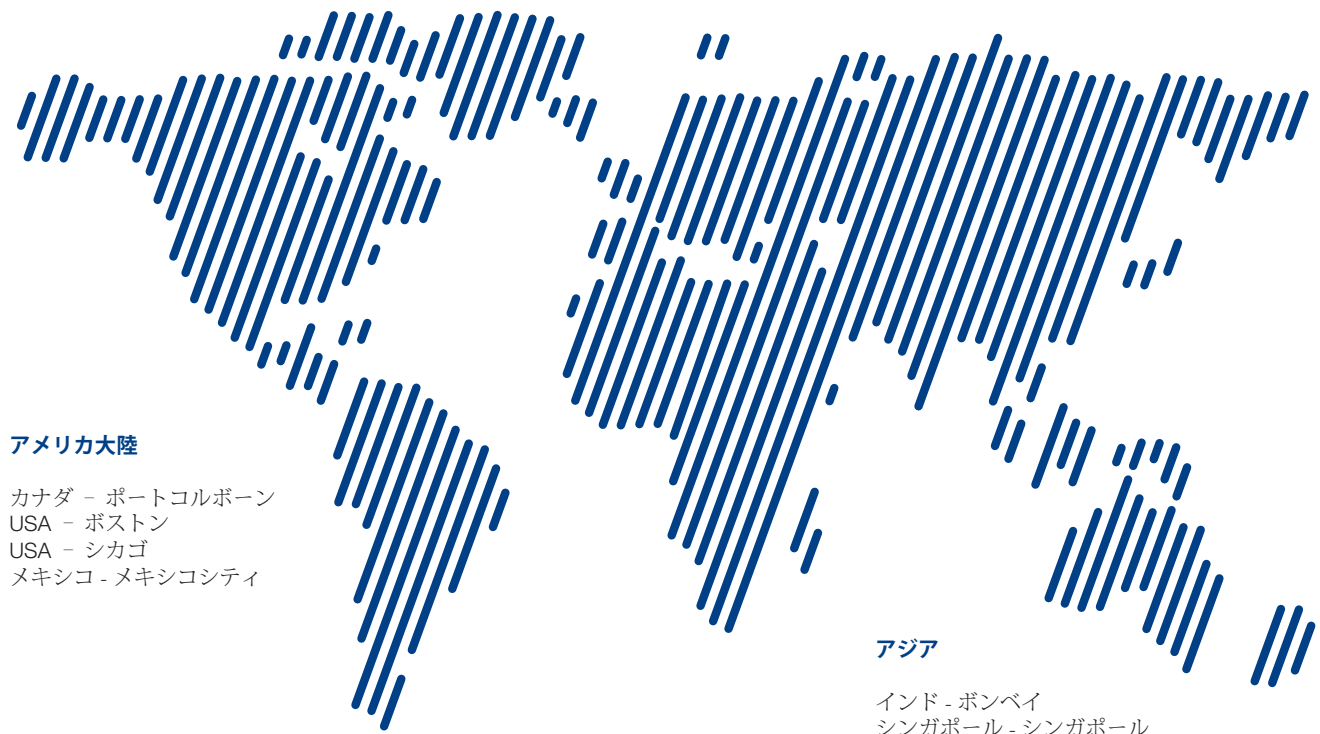
Jungbunzlauer グループ

Jungbunzlauer はあらゆる主要市場に進出しています。地域に密着したセールス拠点と各地代理店のパートナーシップにより、世界 130 カ国以上のお客様へ最適で効果的なサービスを提供することができます。

ヨーロッパ

オーストリア - ウィーン/ペルンホーフエン
フランス - マルコルスハイム
ドイツ - ラーデンプルグ

オランダ - パーペンドレヒト
スイス - バーゼル



アメリカ大陸

カナダ - ポートコルボーン
USA - ボストン
USA - シカゴ
メキシコ - メキシコシティ

アジア

インド - ボンベイ
シンガポール - シンガポール
日本 - 東京

Jungbunzlauer 本社 スイス AG · CH-4002 バーゼル · スイス · 電話 +41-61-2955 100 · headquarters@jungbunzlauer.com

www.jungbunzlauer.com

Jungbunzlauer

*From nature
to ingredients®*