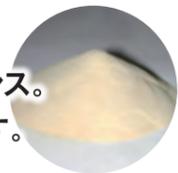




IKI NA SAIKI NO HITO TO KIGYO

IKI NA SAIKI NO HITO TO KIGYO

佐伯発、元気な企業と働く人々をご紹介。  
今回は佐伯で60年以上生産活動を行う興人ライフサイエンス。  
主力製品・酵母エキスは世界トップクラスのシェアを誇ります。



興人ライフサイエンス株式会社

住所：佐伯市東浜1番6号

電話：22-1050

FAX：23-7266

URL：https://www.kohjinls.com/

代表者：篤田 崇広  
設立年月：2019年4月  
資本金：1億円  
売上高：91億円  
従業員数：195名

## 世界に誇る酵母製品を開発・製造

— 興人ライフサイエンスとは

市民の皆さんには、パルプ工場のイメージがまだまだ残っていると思いますが、現在は、三菱商事ライフサイエンス株式会社の生産子会社として、酵母を使った食品・医薬品素材の研究・開発・製造を行っています。素材のため、社名が表立って出ることはありません。しかし、私たちが手掛けた製品は、大手メーカーの調味料や医薬品、近年では美容サプリなどに使われ、日本中、世界中で販売されています。

— 念願のバイオサイエンス研究所

今年1月、バイオ分野の研究開発

を支える拠点として、研究QAQC棟「バイオサイエンス研究所」を新設。研究所には、製品の品質を守る品質管理課と品質保証室を配し、それぞれが製造現場と密な連携を取りながら、一体となって付加価値の高い製品づくりに取り組んでいます。

— 佐伯に根ざし、世界を見据える

酵母は安心・安全な天然素材として、世界中で注目されています。この優位性を生かし、今後は海外販を推進、併せて世界で活躍できるグローバルな思考、柔軟な発想力を持つ人材を育成したいと考えています。また、地域に根ざす企業として、地域貢献活動にもこれまで以上に力を入れていくつもりです。

# イキ・な佐伯の ヒトと企業

VOL.06

白石 絢子さん(29)  
入社6年 / 品質管理課

## 部署同士で連携し、新たな可能性を追求

— どんな仕事をしている？

岩橋さん(以下㊟) 私は主に素材の開発をやっている。先輩たちの知識と熱意に圧倒されながら、毎日たくさん学ぶんです。

川野さん(以下㊟) 僕は製造。お客様と直接やり取りすることはないけど、誰もが知っている調味料の成分をつくらせているというのが誇り。

吉積さん(以下㊟) 品質保証室の仕事は、いろんな部署と連携して

社内環境を整えたり、工場見学や監査の対応をしたり…。大変なこと多いけど、お客様に「これからもよろしく」って言われると苦労が吹き飛ばす笑

白石さん(以下㊟) 私の役目はお客様が求める「品質」を証明すること。実際に味わって品質を確かめる。官能検査なんかもあって面白いよ。

㊟ 部署ごとに役割は違うけど、連携がすごく大切だね。教わることも多いし、新しい発見もある。

— 会社のことが好き

㊟ 懐が深いところ！色んなことに挑戦できるし、そのために必要なセミナーや勉強会にも参加させてもらえる。

㊟ 僕も入社してチャレンジ精神旺盛になったなあ。あ、休みが取りやすいのもうれしい笑

㊟ 私は技術力の高さに惹かれる。世界最大規模の連続発酵設備があったり、本当にすごい。

岩橋 里美さん(29)  
入社5年 / 開発部

川野 誠志朗さん(23)  
入社5年 / 製造部  
製造課 第1係

吉積 悟さん(27)  
入社3年 / 品質保証室

— 今後、こういう仕事をしたい

㊟ 自分で新しい素材を開発して製品化するのが夢。

㊟ もっと効率的な仕事ができるように、新規・既存問わず設備改善に力を入れたいと思っている。

㊟ より良い製品づくりのために、新しいルールや方法を考案したい。

㊟ 生産工程を学んで、品質管理に もっと貢献できたら良いなあ。頑張らなきゃ。



スタッフいちおし佐伯スポット  
佐伯うまいもん通り



和・洋・中・イタリアンなど様々な飲食店が軒を連ねる食通り。佐伯の山海の幸を心ゆくまで味わえるスポットとして、地元民はもちろん、観光客にも人気。