



おなかにやさしい「ラクチュロース」をつくる日本でただひとつの工場です。



森永乳業株式会社 富士工場

工場所在地／富士宮市中里東町639 TEL.0544-26-5276 <https://www.morinagamilk.co.jp>
工場設置／1941年(昭和16年) 従業員／38名(2025年12月末日時点)

出張授業可能です 職場見学可能です

私たちの仕事

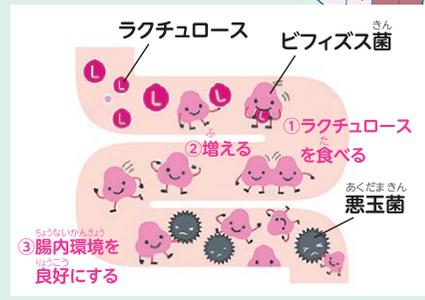
森永乳業は、牛乳・ヨーグルト・アイス・飲みものなどの幅広い製品を通じて、人々の健康で幸せな生活に役立つことを目指す会社です。なかでも私たちの富士工場は、おなかの健康に役立つ大切な素材である「ラクチュロース」を日本で唯一製造している工場です*。直接みなさんの手に届くものではありませんが、森永乳業で作られるいろいろな製品に使われて、みなさんの健康づくりに役立っています。



富士工場外観

? ラクチュロースってどんなもの?

牛乳に含まれる「乳糖」という甘い成分から作られ、胃や小腸で消化吸収されずに大腸まで届き、「ビフィズス菌」という体に良い菌のエサになって、おなかの調子を整えてくれます。その効果から医薬品原料としても使用されているんです。(医薬品としての名前は「ラクツロース」です。)



どんな製品に使われているのかな?

森永乳業ではラクチュロースを飲みもの・ヨーグルト・育児用ミルク・大人用の健康食品など、いろいろな製品に使っています! お店や家で見たことがあるかな? 探してみてくださいね!



ラクチュロースができてあがる流れを見てみよう!

- 1 原料受け入れ**
原料の乳糖は大きな袋に入って海外から運ばれます。
- 2 製造**
乳糖を化学的に変化させ、イオン交換という方法で不純物を取り除きます。
- 3 出荷**
トラックで他の工場に運んで、いろいろな製品に使われます。

富士山のわき水も製造に利用しているよ!

富士工場の敷地では富士山からのきれいな地下水がわき出ていて、工場で大切に使っているんだ。

- ① 夏でも冬でも約15度のわき水は工場内の冷却水などに使われています。
- ② 上の写真はわき水をためているところ。下の写真は使わなかったわき水でできた池と、工場まで水をはこぶパイプです。



オンライン出前授業を行っているよ!

乳製品の栄養と製造工程、発酵の仕組み、森永乳業が行っているESDの取り組みについて学ぶことができます。クイズや映像、質問コーナーを通して、分かりやすく伝えます。



はたらく人の声

製造課
Aさん

私の仕事は、「ラクツロース」という薬の原料を製造することです。私が作ったものが誰かの笑顔のきっかけになってほしく、この仕事を選びました。薬を待っているお客様の笑顔と健康のために一生懸命働いています。

品質管理室
Mさん

品質管理室では、薬の有効成分である原薬の品質を確認する検査を行っています。お客様の安全・安心・安全であることがとても大切です。お客様の健康を支え、笑顔をお届けするために、日々業務に取り組んでいます。