



発酵製品等
加工製造

微生物の力で、人と地球の健康で 優しい暮らしに貢献しています。



もっと、くわしく
みてみよう!

磐田化学工業株式会社

所在地/磐田市中泉3069番地 TEL.0538-35-5100 <https://www.i-kagaku.co.jp>

創業/1957年(昭和32年)11月 従業員数/127名(2026年3月現在)

出張授業可能です
職場見学可能です

私たちの仕事

微生物は、人にも地球にも絶対に必要で大切な役割を担っています。私たちはその微生物の力を利用する発酵という技術を使って、さまざまな製品を開発・製造しています。ただ頼まれたものを作るだけでなくその素材に合う配合や加工の提案まで行っており、たくさんの可能性を生み出すことができます。磐田化学工業では、次の世代も安心して暮らせる優しい地球環境を作るお手伝いをしています。



▲本社

? 発酵ってなに?

発酵とは、微生物の働きで物質を分解させたり、変化させたりすることで、人間にとって良い効果をもたらします。見た目や味が変わる点で「腐敗」と似ていますが、肉や魚などが変質して食べられなくなるのが腐敗、ヨーグルトや味噌などのように形状が変化して栄養が高まったり味が良くなるのが発酵です。発酵に使用される菌として有名なのは、チーズやヨーグルト、パンなどの生産に必要な乳酸菌や酵母などです。



微生物がどんな役割をしているか見てみよう!

ゴミを分解する

微生物は、生物の死骸、枯葉などを分解して植物などの栄養となるものに変えています。また、その力を利用して、汚れた水をきれいになります。



健康の手助けをする

食品の栄養価や健康な体づくりを手伝う効果を高めてくれたり、よりおいしく調理するための「うま味調味料」などの材料になります。

磐田化学が行っている4業種を見てみよう!

有機酸事業

クエン酸はミカンなどの果物にも含まれていますが、私たちは発酵技術を使って大規模に製造を行っています。クエン酸は食品のすっぱさの調整や洗剤・薬・化粧品などさまざまなものに使われています。磐田化学はクエン酸をはじめとしたいろいろな有機酸を販売しています。



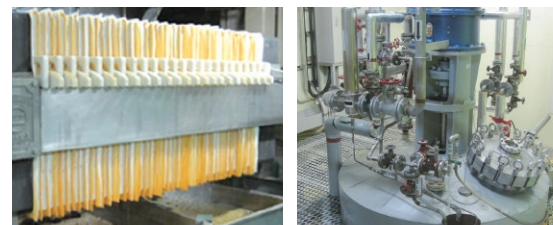
環境事業

世の中には、残念ながら捨てなくてはならない食品がたくさんあります。磐田化学ではそうした食品をただ捨てるのではなく、メタン菌という微生物を利用して、分解しながらメタンガスを生み出し、電気や熱といったエネルギーにリサイクルしています。



発酵・精製

石油を原料としたり、CO₂が多く出る方法で作られていたものを、微生物の力で環境に優しく作る発酵が今注目されています。微生物をコントロールするのは大変難しいですが、私たちは長い間磨いてきた発酵技術で、いろいろな製品の大量生産をお手伝いしています。

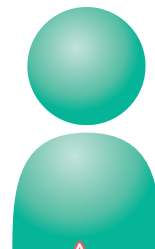


食品事業

スープやココアなど粉末の食品が身の回りにたくさんあると思います。こうした商品は溶けやすかったり、袋の最後までおいしく食べられますよね。これは粉を固める造粒という加工をしているからです。磐田化学は造粒加工でも日本トップクラスのメーカーです。

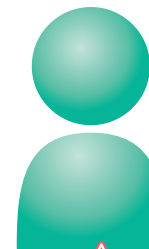


はたらく人の声



磐田工場生産部(精製)
Sさん

発酵が終了した液体の中から、目的の成分を取り出す「精製」という仕事を担当しています。ひとつひとつの製品でやり方が違うので作業を覚えるのは大変ですが、その分やりがいのある仕事です。



食品事業部 営業
Kさん

お客さまの要望をお聞きして、新しい味や機能をもった商品を形にするのが私たち営業の仕事です。苦勞も多いのですが、お店に自分たちの作った商品が並んでいるのを見ると、とてもうれしいですね。