

#### ロゴマークの由来

当社のコア技術である酵母の培養を象徴し、Yeast(酵母)の"Y"をかた どると共に、"酵母の出芽・成長"や"新芽・双葉"をイメージし、事業のさら なる飛躍・発展に期待をこめたデザインです。

また3つの丸は、興人ライフサイエンスが事業を通じて社会への貢献を目指している"食・健康・環境"を示しています。

#### The origins of our logo

Based on the "Y" for "yeast" as a symbol of the yeast cultivation that is our core technology, our logo's design also expresses the budding and growth of yeast together with the green shoots of the expected further rapid growth and development in our businesses.

The three circles represent food, health, and the environment, the areas where KOHJIN Life Sciences Co., Ltd. aims to contribute to society through its business activity.

#### 興人ライフサイエンス株式会社

〒100-0006

東京都千代田区有楽町一丁目1番3号 東京宝塚ビル14階 TEL:03-3539-1691(代表) / FAX:03-3539-2896

#### KOHJIN Life Sciences Co., Ltd.

Tokyo Takarazuka Building 14F., 1-1-3 Yurakucho, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0006, Japan TEL. +81-3-3539-1691 (representation) / FAX. +81-3-3539-2896

https://www.kohjinls.com





### ご挨拶

Message

#### 代表取締役社長

**President and CEO** 

### 吉田 良和

Yoshikazu Yoshida

## ライフサイエンスの技術の力を活かして、 世界の人々の食と健康に貢献します。

Utilizing life science technology, we contribute to the food and health of people around the world.

当社は、2019年4月、旧興人ライフサイエンス株式会社の三菱商事ライフサイエンス株式会社への統合に伴い、三菱商事ライフサイエンスの生産子会社として、新たにスタートいたしました。

株式会社興人時代からの60年を超える歴史をもつ大分県佐伯市での生産事業において、 三菱商事ライフサイエンスグループの誇る発酵技術を結集させ、バイオサイエンス領域に おける研究開発と生産技術の研鑽により、新たな価値創造の実現に邁進するとともに、日本 国内のみならず世界のお客様のニーズに応える高品質で付加価値の高い製品を提供する ことを通じて、人々の食と健康に貢献すべく取り組んでまいります。

また、私たちは、安全操業と環境問題への取り組みを私たちの重要責務と認識し、コンプライアンスの徹底はもちろん、自然環境の保全、地域・コミュニティとの共生といったサステナビリティ重要課題に継続的かつ積極的に取り組むことで、持続可能な社会の実現に向けて、お客様および地域の皆様からのご期待に応えてまいります。

In April 2019, the Company made a new start as a manufacturing subsidiary of Mitsubishi Corporation Life Sciences Limited in conjunction with the merger of the former KOHJIN Life Sciences Co., Ltd. with it.

Through the production business in Saiki City, Oita Prefecture, which has a history of more than 60 years since the era of KOHJIN Co., Ltd., we continue to strive towards the realization of new value creation by combining the advanced fermentation technologies of Mitsubishi Corporation Life Sciences Group companies and through research and development in the field of biotechnology. We also continue in our efforts to contribute to people's food and health by way of offering high-quality, high value-added products that meet the needs of customers in Japan and around the world.

We also recognize that safe operation and addressing environmental issues are our especially important responsibilities and that thorough compliance is essential. By addressing sustainability key issues such as conserving the natural environment and growing together with local communities continuously and proactively toward realizing a sustainable society, we will meet the expectations of our customers and local community.

### 酵母研究を核として、 付加価値の高い製品を製造します。

事業領域

**Business Areas** 

We produce high value-added products through the research and development of yeast fermentation as our core competence.



# 佐伯工場

Saiki Plant

大分県佐伯市

Saiki-shi. Oita. Japar

当社の発酵事業は1962年(昭和37年)に、溶解パルプの生産を担っていた佐伯工場において、 木材糖液の発酵による酵母の生産を開始したことに始まります。

以来、酵母を核とした微生物の発酵に関する技術を半世紀にわたって磨き続け、独創的な技術力と世界最大規模の連続発酵設備を駆使して、食品や医薬品など幅広い分野のニーズにお応えすると共に、細胞融合やバイオリアクターなど、最先端のバイオ技術にも積極的に取り組んでいます。

事業活動にあたっては、地域との共存共栄を求めて、人と自然に配慮した環境づくりも推進しています。

Our fermentation business began in 1962 with the start of yeast production by fermentation of woo molasses, at our Saiki Plant.

Since then, over half a century we have continued to improve our technologies related to microbial fermentation, with yeast serving as the core product. We utilize our own technological capabilities and use some of the world's largest continuous fermentation equipment. Together with meeting the needs of a wide range of fields such as food ingredients and pharmaceuticals we also are proactively taking on the challenge of state-of-the-art biotechnology in areas such as cell fusion and bioreactors.

In our business activities, we also advance efforts to improve the environment with consideration for people and nature, seeking coexistence and co-prosperity with the community.