



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>

KOHJIN
Life Sciences
CORPORATE PROFILE

ご挨拶

Message

代表取締役社長

President and CEO

長谷川 健

Ken Hasegawa

「自然のちから」で世界に貢献

Contributing to the planet through the power of nature

大分県佐伯市を流れる番匠川の上流域、そこは穏やかな清流を生息域とするホタルの里でもあります。当社はその自然の恵みである清らかな水と発酵技術という日本の誇る「自然のちから」を活かし、世界の皆さまの食と健康に貢献するライフサイエンス企業です。

当社は三菱商事ライフサイエンス株式会社のグループ企業として、2019年4月より新たなスタートを切りました。

かつての株式会社興人の時代から70年を超える歴史を持つ当社は、三菱商事ライフサイエンスグループの一員となり、グループの誇る発酵技術を結集することでさらなる飛躍を遂げ、ライフサイエンス領域において日本国内のみならず世界のお客様のニーズに応えるべく、高品質で価値ある製品を提供し、皆さまの食と健康に貢献すべく取り組んでまいります。

長い歴史を有する製造業として、当社はこれまで多くの先達が努力と研鑽を積み重ねて今に至っているという自負があります。家族や友人に誇れる企業であり続けたい、私たちは常にそう考えています。身近な人たちの顔を思い浮かべながら懸命に企業努力を続ける、これこそが地域の美しい自然を守り、ひいては世界の皆さまの期待に応える企業になる道だと信じております。

その信念のもと、私たちは今日も努力を続けてまいります。

Upstream of the Banjo River, which flows through Saiki City in Oita Prefecture, is a “firefly village” where fireflies have made their home in and around the river’s tranquil and clear waters. We are a life science company that contributes to the food and health of people all around the world by taking advantage of the power of nature in Japan; that is, bountiful natural blessings in the form of clean water and fermentation technology.

In April 2019, we got a new start as a Group subsidiary of Mitsubishi Corporation Life Sciences Limited.

KOHJIN Life Sciences Co., Ltd. has a long history spanning over 70 years from the early days of the former company, KOHJIN Co., Ltd. As a member of the Mitsubishi Corporation Life Sciences Group, we are bringing together the Group’s renowned fermentation technologies as a way of making even further strides forward. Moreover, we are committed to contributing to people’s food and health by providing high-quality, high-value products in the area of life science that meet the needs of customers both in Japan and all across the world.

As a manufacturing company with decades of experience, we are proud of the people who came before us, whose painstaking efforts and diligent study led to KOHJIN Life Sciences Co., Ltd. developing into the company it is today. Our unchanging wish is that we continue to be a company that our family members and friends can be proud of. We firmly believe that continually striving as a corporation while picturing the faces of the people closest to us will enable us to protect the beauty of local nature, and in turn, bring us closer to becoming a company that can surpass the expectations of people all around the world.

Based on this belief, we will continue to do our best today and in the future.

佐伯工場

Saiki Plant

大分県佐伯市

Saiki-shi, Oita, Japan

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。

酵母研究を核として、 付加価値の高い製品を製造します。

We produce high value-added products

through the research and development of yeast fermentation as our core competence.

事業領域

Business Areas



Our fermentation business began in 1962 with the start of yeast production by fermentation of wood 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.