

食品安定剤製造メーカー「株式会社タカラゲン」の子会社化について

2026年3月9日

伊藤忠商事株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長COO：石井 敬太、以下「伊藤忠商事」）は、伊藤忠食糧株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：大恵 修司、以下「伊藤忠食糧」）を通じ、株式会社タカラゲン（本社：神奈川県横須賀市、代表取締役会長：石黒 公一郎、以下「タカラゲン」）の全株式を取得し、子会社化することを合意しました。本件により、タカラゲンが有する食品の「テクスチャー（食感）」に関する技術力と、伊藤忠食糧の原料調達網やマーケティング手法を組み合わせることで、多様化する顧客ニーズに応えるソリューション提案型ビジネスを強化してまいります。

近年、食のニーズが多様化する中、食品のテクスチャー設計の重要性が高まっています。タカラゲンは、ゼリー・プリンなどのデザート類、飲料、ハム・ソーセージ、水産加工品などに対し、ゲル化・増粘・安定化などの機能を持つ製剤を供給し、食感向上や品質安定化に貢献してきました。伊藤忠商事及び伊藤忠食糧は、これまで加工でんぷん分野を中心に、コンビニエンスストア向けに食感・物性改良の提案を行ってきましたが、タカラゲンの技術を取り込むことで、食感や品質改良の提案を一層拡充し、高品質で付加価値の高い商品の開発支援を通じて、取引先とともに新たな食の価値を創出してまいります。

また、高齢化の進展に伴い、高齢者などに向けた「介護食（嚥下調整食）」の市場拡大が見込まれています（※）。これらの食品には、「飲み込みやすさ」と「おいしさ」の両立、さらに「安定した品質」や「保存性」が求められており、その実現には増粘多糖類などの食品安定剤技術が不可欠です。今後も拡大が予想される介護食市場において、タカラゲンの技術と伊藤忠グループのネットワークを活かし、ソリューション提案を推進してまいります。

タカラゲンは1971年の設立以来、カラギーナンなどの増粘多糖類を中心とした食品安定剤の専門メーカーとして50年以上にわたり豊富な実績を有しています。2019年に稼働した南伊豆工場では、多品種・少量生産に対応した最新鋭の設備を備え、顧客ごとの製造設備や流通条件に合わせたオーダーメイド処方開発を強みとしています。この技術基盤により、デザート類をはじめ様々な食品における食感改善や物性付与、嚥下機能に配慮した食品への将来的な展開など、個別ニーズに応じたきめ細かな製品提案が可能です。

伊藤忠商事は、経営方針「The Brand-new Deal～利は川下にあり～」を掲げ、社会の変化に伴い多様化するニーズを捉え、より消費者に近い川下ビジネスを開拓・進化させて事業領域を拡大してまいります。

伊藤忠食糧は、「顧客とともに食の進化に貢献する」を使命とし、顧客起点で産地と加工業者、そして消費者までの食のつながりをデザインする企業として社会に貢献してまいります。

※ 2030年には約1,405億円規模に達すると予測されています。

[介護食\(流動食、やわらか食、栄養補給食\)の市場を調査 | プレスリリース | 富士経済グループ](#)

タカラゲン 南伊豆工場



タカラゲンについて

会社名	株式会社タカラゲン
代表者	石黒 公一郎
本社所在地	神奈川県横須賀市米が浜通2丁目1番地
会社設立	1971年
資本金	8,000万円
事業内容	食品安定剤（カラギーナン等の増粘多糖類）の製造・販売
売上高	29.6億円/2025年1月期

[2026年プレスリリース一覧へ](#)
[食料カンパニー2026年ニュース一覧へ](#)

[Post](#) [Share](#)