

研究開発

お客様のニーズに応じて食の可能性を追究します



RD&Eセンター

昭和産業グループのソリューションの技術的基盤となっているのが、Research（研究）とEngineering（生産技術）を担う技術センターと、Development（開発）を担う開発センターと、技術戦略と事業戦略を融合させることで有形・無形のイノベーションを促進するテクニカル企画推進部が集結したRD & Eセンターです。研究―開発―生産―販売を切れ目なく繋ぎ、日々、穀物の可能性、使い方や新たな素材をサイエンスの目で探求しています。「安全、安心、安定、安価に提供する生産プロセス技術」「様々な食品の設計・調理・加工技術」「飼料設計技術」、それらを支える「分析・評価技術」「知財戦略」などのレベルアップに励んでいます。

穀物を多角的に扱う昭和産業ならではのソリューションを生み出します

研究 Research

お客様に新たな価値を提供する、昭和産業の挑戦に必要なコア技術を生み出しています。昭和産業が取り扱う多様な穀物の利用方法や機能性素材の創出やそれらの素材を工場で生産するためのプロセスの研究開発、食の安全やおいしさを担保・向上するための分析・評価技術の研究、特許や商標など知的財産の管理運用を行っています。



開発 Development

お客様とのコミュニケーションを進化・深化させ、新たな価値を持つ製品やアプリケーションを開発しています。「おいしさ提供の最前線」として、お客様のニーズに応えるだけでなく、本当にお客様が求めるものは何か？を考え抜いた提案型製品の開発、お客様への提案・技術サービスを行っています。



技術 Engineering

どんな製品でも、安全・安心で安定的に手に入るものでなければ、お客様に価値をお届けできる製品とは言えません。研究・開発の成果を、より高品質で安全かつ安定的に、さらに適正なコストで市場に供給するため、使用する原材料・資材・お客様に提供する製品の規格設計、生産設備の設計、生産技術の開発を行っています。



新たなソリューションを生み出す RD&Eセンター

2階の「調理試験エリア」、3階の「オフィスエリア」、4階の「理化学・生化学実験エリア」、いずれのフロアも様々な分野のスペシャリストたちが、お互いにコミュニケーションしやすい構造としています。

これまでになかったシナジーやコラボレーションにより、次々と新たな技術や製品を生み出し、昭和産業の未来を切り拓いていきます。

