



とろみ調整食品

サナスロート



サナスロートの特徴

- 顆粒状で溶けやすいのですぐにとろみがつきます。
- 無味無臭ですので食品の風味を損ないません。
- 温かいものでも、冷たいものでも、混ぜるだけで簡単にとろみがつきます。
- 野菜ジュースや牛乳などでも安定したとろみを得られます。
- 唾液や食材に含まれるでんぷん分解酵素の影響を受けません。

内容量 2kg
 原材料 デキストリン、増粘多糖類
 入り数 4袋入り
 賞味期限 2年間
 JANコード
 4904081 103147

内容量 800g
 原材料 デキストリン、増粘多糖類
 入り数 6袋入り
 賞味期限 2年間
 JANコード
 4904081 103154

内容量 500g
 原材料 デキストリン、増粘多糖類
 入り数 10袋入り
 賞味期限 2年間
 JANコード
 4904081 103178

内容量 3gスティック
 原材料 デキストリン、増粘多糖類
 入り数 100スティック入×12袋
 賞味期限 2年間
 JANコード
 4904081 103161

使用量目安：水100mlに溶かした場合

← とろみ弱

とろみ強 →

フレンチドレッシング状

とんかつソース状

ケチャップ状

～ 1.0g

1.5g～ 2.0g

2.5g～

栄養成分表示 (100g中)

熱量	たんぱく質	脂質	炭水化物	一糖質	一食物繊維	ナトリウム(食塩相当量)
293kcal	0.4g	0.1g	85.8g	59.9g	25.9g	1.37g (3.5g)

お問合せ先

株式会社 サナス

本社 〒891-0196 鹿児島市南栄三丁目20番地
 TEL099-269-1011 FAX099-284-5225
 東京支店 〒110-0008 東京都台東区池之端一丁目1番15号 南星上野ビル7F・8F
 TEL03-5846-8771 FAX03-5846-8773
 福岡支店 〒813-0034 福岡市東区多の津一丁目16-3-1
 TEL092-626-8558 FAX092-626-8564
 大阪営業所 〒542-0082 大阪市中央区島之内一丁目22番4号 サナス長堀3階
 TEL06-6261-8525 FAX06-6258-4116



お取扱い先

Profile & Outline



会社概要・沿革

会社概要

会社名称 株式会社サナス
創 業 昭和11年2月11日
設 立 昭和13年5月7日
資 本 金 1億2,500万円
代表取締役社長 本坊 一浩

事業内容

1. 澱粉、コーンスターチの製造・加工販売
2. 異性化液糖、ぶどう糖、水飴の製造・加工販売
3. 漬物、春雨、葛きりの製造・加工販売
4. 前各号に付随する一切の事業

子会社

株式会社 PLACE
農業生産法人 サナスファーム株式会社
朝日化学工業株式会社
タイアサヒ

グループ会社

本坊酒造株式会社
薩摩酒造株式会社
株式会社本坊商店
株式会社MCAホールディングス
南九州ファミリーマート

事業所

本 社	鹿児島市南栄三丁目20番地 TEL(099)269-1011 〒891-0196
東京支店	東京都台東区池之端一丁目1番15号 TEL(03)5846-8771 〒110-0008
福岡支店	福岡市東区多の津一丁目16番3-1号 TEL(092)626-8558 〒813-0034
大阪営業所	大阪市中央区島之内一丁目22番4号 TEL(06)6261-8525 〒542-0082
福岡配送センター	福岡市東区多の津一丁目16番3-1号 TEL(092)626-8563 〒813-0034
本 社 工 場	鹿児島市南栄三丁目20番地 TEL(099)269-2654 〒891-0196
第二工場	鹿児島市南栄四丁目12番地1 TEL(099)267-7162 〒891-0122
食品第一工場	鹿児島市谷山港一丁目4番地3 TEL(099)262-3071 〒891-0131
食品第二工場	鹿児島県南九州市穎娃町別府845番地 TEL(0993)38-0030 〒891-0704
漬物の里	鹿児島県南九州市穎娃町別府845番地 TEL(0993)38-1000 〒891-0704
澱粉工場	鹿児島県阿久根市脇本7633番地 TEL(0996)75-0016 〒899-1131

沿 革

昭和11年	鹿児島県下、7工場で「甘藷澱粉」の製造を開始
昭和13年	澱粉を原料として「水飴・ぶどう糖」の製造開始
昭和20年	太平洋戦争終了後、本社工場を復興
昭和23年	澱粉の特性を生かした「はるさめ」の製造開始
昭和30年	噴霧法による「粉末水飴」の工業化に成功
昭和34年	酵素法による「ぶどう糖」の製造開始
昭和44年	「ぶどう糖果糖液糖」の製造開始
昭和47年	本社・糖化工場を鹿児島臨海工業地帯に移転 鹿児島特産の大根を生かした「漬物」の製造開始
昭和50年	連続異性化法による「ぶどう糖果糖液糖」の製造開始
昭和53年	「医薬用マルトース」の製造開始
昭和54年	「葛きり」の製造開始
昭和55年	果糖分離技術の開発に成功 「果糖ぶどう糖液糖」の製造開始
昭和57年	コーンスターチ工場完成、 コーンインダストリー産業へ進出
昭和60年	開発研究所完成
昭和61年	創業50周年、TPM活動キックオフ
昭和62年	自家発電設備完成
昭和63年	「ドライコーンスターチ」の製造開始
平成元年	PM優秀事業場賞を受賞
平成2年	「ニチデン漬物の里」オープン
平成3年	「含水結晶ぶどう糖」製造開始
平成4年	谷山港工場（葛きり）操業開始
平成5年	「加工澱粉」の製造開始
平成9年	石油から天然ガスへ燃料転換
平成10年	医薬品製造業の許可（医薬GMP）を取得
平成11年	コーポレートブランドを「寶星」から「サナス」に変更
平成12年	ISO9001認証取得
平成13年	「白眉実践塾」の創設
平成15年	本社工場配送センター完成
平成16年	福岡配送センター完成
平成19年	鹿児島市「環境管理事業所」認定取得
平成21年	食品産業優良企業等表彰「農林水産大臣賞」受賞 「かごしま産業技術賞特別賞」受賞
平成22年	BPM(Business Process Management)活動キックオフ
平成24年	FSSC22000認証取得（本社工場）、朝日化学工業株式会社及びタイアサヒを子会社化
平成25年	平成25年度「職業能力開発関係厚生労働大臣表彰（技能検定関係優良事業所）」を受賞
平成26年	FSSC22000認証取得（本社工場・第二工場・谷山港工場・福岡配送センター）
平成28年	創業80周年、本社 新社屋竣工
平成29年	社名を「日本澱粉工業株式会社」から 「株式会社サナス」に変更