

## 【 創 業 】

スター食品工業は、明治31年・西暦で言うと1898年創業。  
今から120余年前になります

創業地は首都東京、しかも皇居に隣接した九段。  
創業者 森田慶蔵(現社長の曾祖父)は、スター食品工業を創業する以前は  
すき焼き料理店を営んでいました。

路面電車の終着駅(九段下)にあったその店は  
米と魚中心の食習慣しかなかった当時の日本では大変珍しく  
牛肉を供する最先端の料理店として数多の文化人のサロンとしても繁盛しました。

やがて路面電車の延伸により陰りが見えてきたすき焼き料理店経営に見切りをつけ、  
次なる商売として、当時の日本には輸入品しか無かったシロップの製造を始めました。  
これが、日本最古の総合シロップメーカー・スター食品工業(当時は森田飲料製造所)の創業です。



創業者:森田慶蔵



明治後期東京路面電車



社屋前(東京市神田区/当時)

## 【 中 興 】

創業者 森田慶蔵の嫡男・仙蔵（現社長の祖父）は、三井物産の中国漢口支店に勤めていましたが父慶蔵の会社を継承するため、惜しまれながらも三井物産を退社しました。

中国から帰国した二代目仙蔵は、商社で学んだ近代経営学を家業に取り入れながらも、規模の拡大よりも、先代が業務用市場で培った顧客の信頼を守り、最高の味と品質、そして最先端の清涼飲料水を提供するメーカーを目指す方針を決意しました。

オレンジ、レモン、ライム、パイナップル、チョコレート等数多くのシロップの開発に成功。当時の日本の最も権威ある、日本バーテンダー協会の品評会では、各部門において最優秀賞及び最高人気得票賞を受賞し、プロフェッショナルの集まる、大変厳しい業務用市場に於いて、揺るぎないナンバーワンメーカーの地位を確保した。



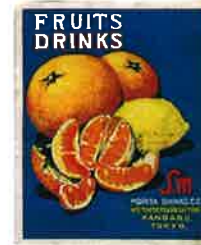
二代目社長  
森田仙蔵



千代田区一ツ橋に本社移転  
（昭和初期BS1930年頃）



日本バーテンダー協会  
品評会受賞時



東京都文京区に完成した工場



三代目・禮治  
～現会長



地元・一ツ橋  
& 神田神保町  
三崎神社祭礼にて  
「町総代」歴任

## 【 躍 進 】

二代目仙蔵の嫡男・禮治は、早稲田大学工学部を卒業後  
本社を神田一ツ橋に移転した、スター食品工業(株)に入社しました。

1949年日本で初めての国産壺入りオレンジジュースとして、ハワイアンオレンジエードを開発。  
翌1950年には、コンクエード(希釈用果実飲料)も発売。いずれも日本の先駆けです。

スター食品工業(株)はこのように、「日本初」または「業界初」が多くあります。  
50%果汁の飲料の開発。100%ストレート果汁製品の販売(オレンジ・グレープフルーツ)  
また、PETボトル(1.8L/1.0L)を業界で初めて採用し発売したのも弊社です

上記以外では、1953年には飲料水用の食品防腐剤(製品名:EverGreen)を発明し  
東京都から優秀発明品として認定を受け「発明奨励金」を授受。専売特許を取得。  
また、自社工場は、(財)日本食品衛生協会からは「優秀施設工場」として認可(BC1961年)  
政府農林省から「JAS規格認定工場」として認可(BC1971年)されました。

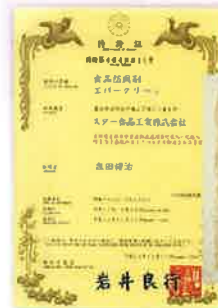
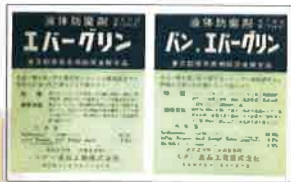


ハワイアン  
オレンジ  
エード  
ラベル

ザ・ジュース大図鑑(扶桑社出版)  
町田忍 著



Antiseptic  
Evergreen



焼失した為複製したイメージです。



森永製菓株式会社  
新宿タカノ様他  
プライベートブランド製品  
のラベル

昭和時代～スター製品ラベル (ラベルミュージアム)に詳細

## 【現在】

2000年、創業100周年を超えたスター食品工業(株)は三代目社長の長男・晃生が四代目社長に就任しました。

現社長・森田晃生は暁星学園小中学校から慶応義塾日吉高校に進み  
弊社入社後は製品開発部門に携わり先人達の技術を受け継いでいます。

現在は同業組合である「東京都清涼飲料協同組合」及び  
「東京清涼飲料水工業組合」の両組合で理事長を務めています。

強烈な酸味と苦みで、食品の酸味料として微量しか扱われていなかった「クエン酸」を、  
1953年にノーベル賞(生理学医学賞)を受賞したクレブス(H.A. Krebs)博士の  
「クエン酸サイクルが生物の細胞活性化させる」という論文から  
製品化することを思い立ち開発しました。

そのクエン酸を高濃度に配合しながらも、飲みやすく爽やかな飲料に仕上げた  
製品が当社の大ヒット製品「お疲れさんにクエン酸!」及び「Citrax」です。

また、コラーゲンなど臭いが強く、とてもそのままでは飲料に適さない成分も、  
独自のマスキング製法と果汁等のブレンドにより製品化することに成功し

その技術を中華民国・ヘルスケアの大手企業「隆力奇(ロンリッキー)社」で採用され販売されています。

最近では、酒粕発酵エキス末と和梨果汁を活かした「21世紀サワー」、  
ぶどう種子エキスと数種類の果汁を適宜にブレンドした「パーティー  
サングリア」など新感覚飲料を意欲的に製品化し発売しています

以上のように、スター食品工業(株)は明治31年創業以来120有余年、  
主に業務用市場に於いてその伝統の技術と良心を受け継ぎながらも、  
常に最先端の製品開発に取り組んでいます。



現在の  
本社ビル

# Conc.ADE &SYRUP



人気俳優・大沢樹生も自身のプロクテ絶賛!