



RAW MATERIALS WHOLESALE BROCHURE

勝山ネクステージ株式会社

原料卸販売資料

健やかな毎日を支えるために 「食」にイノベーションを。 *innovation*

勝山ネクステージは、食の機能性を追求しながら、新しい食の文化を創造していきます。

安全で・美味しく・体に良い食を通して、心と体の健康を維持しながら、
食の重要性や楽しさをともに理解しあえる社会を創っていきたいと考えています。



Philosophy

経営理念

私たち勝山ネクステージは、MCTオイルおよびケトン代謝に関わる商品およびサービスを
広く社会に訴求し普及させることを通じて、食と健康の新しい未来を切り開き、
国民の健康と福祉に大きく寄与することを、事業の意義目的とします。

《 経営ビジョン 》

- 1 | 時代に先駆けた新しい価値を創造する、先進性のある商品の開発にチャレンジします。
また利益の適切な納税と新たな雇用の創出により、良識ある健全な会社として地域社会へ貢献します。
- 2 | MCTオイル（中鎖脂肪酸油）が持つ機能に着目し、その可能性を広げるとともに、
自然の美味しさを生かした健康食品のグローバルリーディングカンパニーを目指します。
- 3 | 現代における糖質過多な食環境への改善提案として、MCTオイルを活用した低糖質・高脂質の代替食品の普及と啓蒙を行います。
また医療分野における食事療法としてのケトン食にも積極的に注力し、推進していきます。
- 4 | Webマーケティングの変化に柔軟に対応し、さまざまなITサービスを積極的に取り入れ、
生産性の高い、効率的な事業体制を構築します。
- 5 | グローバルな展開を視野に、海外取引先との連携による、新たな商品や事業の創出に積極的に注力します。

History

沿革

2014

- 4月 宮城県仙台市青葉区上杉にて、勝山企業株式会社総合企画部として新規事業に着手
- 7月 ダイエットの手法としてMCTオイルダイエットに着目
- 8月 MCTオイルダイエットのモニターを開始
- 12月 MCTオイルの商品化に着手

2015

- 7月 自社ブランド商品「仙台勝山館MCTオイル」を委託製造
- 9月 Amazon.comにて販売開始
- 12月 「驚異のMCTオイルダイエット」を幻冬舎より発行



2016

- 1月 自社サイト「仙台勝山館Cocoil」開設 
- 2月 「MCTオイル専門店 仙台勝山館Cocoil 楽天市場店」開設
勝山企業株式会社より分社し、勝山ネクステージ株式会社として事業開始
- 5月 「MCTオイル専門店 仙台勝山館Cocoil Yahoo!ショッピング店」開設

2018

- 7月 仙台伊澤家 勝山酒造株式会社より、ソーセージ事業を譲渡により取得
- 9月 新ブランド「MCTオイルスポーツ」発売
- 10月 「完全無添加ソーセージ 仙台勝山館La Pace(ラ・パーチェ)楽天市場店」開設

2019

- 4月 新ブランド「勝山ネクステージMCTオイル」発売

2020

- 8月 ビューティケア事業「L'ESSENCE BOTANIQUE」開始

2021

- 6月 宮城県仙台市青葉区一番町にオフィスを移転



2023

- 3月 「完全無添加ソーセージ 仙台勝山館 La Pace(ラ・パーチェ)」を、「仙台勝山館 手作りソーセージ」としてブランドリニューアル

2024

- 6月 ビューティケア事業「L'ESSENCE BOTANIQUE」をすみよし株式会社へ譲渡

Company Data

会社概要

勝山ネクステージ株式会社 Katsuyama Nextage Co., Ltd.

所在地	〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町4丁目6番1号 仙台第一生命タワービルディング2F
電話番号	TEL：022-797-4606 FAX：022-722-3751
設立	2016年2月26日
資本金	1,000万円
役員一覧	代表取締役社長CEO 伊澤 泰平 執行役員 坂下 和泉(EC事業 統括) 執行役員 関根 麻人(商品開発/広報・PR/法人営業 統括) 取締役(非常勤) 岩井 理恵 監査役(非常勤) 伊澤 亮平(上杉山整形外科クリニック院長)

従業員数	正社員25名(3名) パート11名(5名) ※2024年7月現在 ※()内ソーセージ事業部
売上高 (税抜)	2021年度:1,034百万円 2022年度:1,194百万円 2023年度:1,231百万円
事業内容	食用油の販売、食肉製品製造業 (MCTオイル事業、ソーセージ事業)
取引先銀行	七十七銀行(上杉支店)、みずほ銀行(仙台支店)、 商工組合中央金庫(仙台支店)
子会社	●ネクステージ・インターナショナル株式会社 ●ネクステージ・イタリアーナ株式会社
グループ会社	●仙台伊澤家 勝山酒造株式会社
適格請求書 発行事業者 登録番号	T7370001039250



MCTオイル

100%中鎖脂肪酸。味や香りがなく色もないので、幅広い用途でご利用いただけます。
直接加熱せず、他の食材や生地に混ぜたりかけたりしてご使用ください。

\\ 希少性が高いココナッツが原材料 //

\\ 生産が安定したパームの種が原材料 //

ココナッツ油由来				パーム核油由来		
C8(カプリル酸)とC10(カプリン酸)を バランス良く配合		より素早く吸収される脂肪酸 C8(カプリル酸)を98%以上配合		原材料が異なるだけで 特徴はココナッツ油由来と同じ		
						
						
商 品 名	《 仙台勝山館 》 MCTオイル 一斗缶 (ココナッツ油由来)	《 仙台勝山館 》 MCTオイル ドラム缶 (ココナッツ油由来)	《 仙台勝山館 》 MCTオイルC8-MAX 一斗缶 (ココナッツ油由来)	《 仙台勝山館 》 MCTオイルC8-MAX ドラム缶 (ココナッツ油由来)	《 勝山ネクステージ 》 MCTオイル 一斗缶 (パーム核油由来)	《 勝山ネクステージ 》 MCTオイル ドラム缶 (パーム核油由来)
原 材 料 名	中鎖脂肪酸油(ココナッツ油由来)		中鎖脂肪酸油(ココナッツ油由来)		中鎖脂肪酸油(パーム核油由来)	
内 容 量	16.5kg (本体約19kg)	190kg (本体約210kg)	16.5kg (本体約19kg)	190kg (本体約210kg)	16.5kg (本体約19kg)	190kg (本体約210kg)
サ イ ズ	H : 349mm W : 238mm D : 238mm	H : 890mm W : 570mm D : 570mm	H : 349mm W : 238mm D : 238mm	H : 890mm W : 570mm D : 570mm	H : 349mm W : 238mm D : 238mm	H : 890mm W : 570mm D : 570mm
賞味期限	製造から3年		製造から3年		製造から3年	
製 造 国	インドネシア		フィリピン		インドネシア	
充 填 国	日 本	インドネシア	日 本	フィリピン	日 本	インドネシア
栄養成分表示 (100gあたり)	エネルギー 900kcal タンパク質 0g 脂質 100g 炭水化物 0g 食塩相当量 0g		エネルギー 900kcal タンパク質 0g 脂質 100g 炭水化物 0g 食塩相当量 0g		エネルギー 900kcal タンパク質 0g 脂質 100g 炭水化物 0g 食塩相当量 0g	
脂肪酸組織	[C8] 55-65% [C10] 35-45%		[C8] 98.06% [C10] 1.94%		[C8] 55-65% [C10] 35-45%	
原材料に含まれる アレルギー物質 (28品目中)	なし		なし		なし	

用途事例



CBDオイルに



ペットフードに



チョコレートに



ゼリーなどの生菓자에



サプリメントなどの
健康食品に



缶詰・レトルト食品に

ご 注 意 事 項

※1缶よりご注文を承ります(最低ご注文数1缶)。 ※ご注文から納品まで3ヶ月程要する場合がございます。
※業務用のご利用に限りです。ご注文の際に、使用内容を具体的にお伺いする場合がございます。
※転売は禁止いたします(卸業者は除く)。また、瓶などに再充填しての販売もご遠慮ください。
※送料は基本弊社が負担いたしますが、ドラム缶でのご注文に限り、送料を頂戴する場合がございます。



MCTパウダー

MCTオイルを粉末化したパウダーです。成分中約70%が中鎖脂肪酸。
他の粉末や液体とも混ざりやすいのが特徴で、油浮きせず、液体に混ぜると白く濁ります。

\\ 希少性が高いココナッツが原材料 //

ココナッツ油由来

日本初
糖質ゼロ



商 品 名	《 仙台勝山館 》 MCTオイルパウダーゼロ (ココナッツ油由来)			
原 材 料 名	中鎖脂肪酸油(ココナッツ油由来)、アカシア食物繊維			
内 容 量	1ケース10kg (5kg×2袋)			
サ イ ズ	H:580mm × W:400mm × D:250mm			
賞味期限	製造から3年			
製 造 国	台 湾			
充 填 国	台 湾			
栄養成分表示 (100gあたり)	エネルギー	672kcal	炭水化物	27g
	タンパク質	0.71g	食塩相当量	0g
	脂質	67.9g		
原材料に含まれる アレルギー物質 (28品目中)	なし			

用途事例



プロテインに



コーヒーに



紅茶飲料に



ケーキやクッキーなどの
焼き菓子に



プロテインバーに

ご 注 意 事 項

※10kg単位でご注文を承ります(最低ご注文数10kg)。 ※ご注文から納品まで3ヶ月程要する場合がございます。
※業務用のご利用に限りです。ご注文の際に、使用内容を具体的にお伺いする場合がございます。
※転売は禁止いたします(卸業者は除く)。また、袋などに再充填しての販売もご遠慮ください。
※送料は都度ご相談となります。

MCTオイルを専門とする企業だからこそ、 多角的なご提案が可能です。

MCTオイル市場は年々伸び続けており、多方面に拡大しています。
多くの企業様がMCTオイルに関連した商品を開発・販売しており、
これからもその需要は増え続けることが見込まれます。

ココナッツ油由来のMCTオイルのパイオニアである
私たち勝山ネクステージには3つの特長があります。

●提案ラインナップの豊富さ

ココナッツやリーズナブルなパーム核(種)を原材料としたMCTオイル、加工のしやすい
パウダーの提供はもちろん、それらに関連した様々な商品をご提案することが可能です。

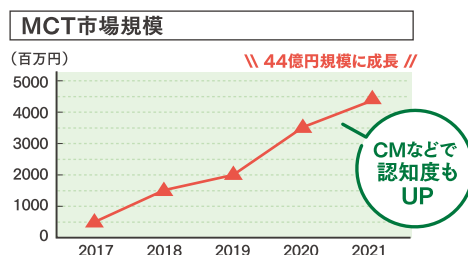
●使用用途にあわせた最適な容量でのご提案

製品、斗缶、ドラム缶といった容量別での展開も行っており、お客さまの用途にあわせて
ご提案することも可能です。

●海外メーカーと直取引だからこそできる安心安全な商品の提案

海外のGMP認証工場と直取引することで、納品までの時間や手間・コストを抑え、上質で
安定した商品の製造を維持することができます(斗缶の最終製造は日本)。

人々の健康のために、弊社MCTオイルを原料とした商品を
企画・開発していただければ幸いです。



About manufacturing

製造について

MCTオイル製造における 安心・安全の取り組み

MCTオイルは原材料のココナッツやパーム核(種)から
オイルを抽出し、脂肪酸ごとの融点の違いを利用して
加熱・蒸留をしながら、「中鎖脂肪酸(C8・C10)」だけ
を取り出します。製造過程では、化学溶剤を一切使用し
ておりません。

また、斗缶は、品質検査を行った上で国内の工場で充填。
海外の工場もGMP認証を取得しているので、安心して
ご使用いただける製品をお届けしています。

ココナッツオイルの脂肪酸の構成比率(一例)

C6:0	カブロン酸	0.6%	短鎖脂肪酸
C8:0	カプリル酸	7.7%	
C10:0	カプリン酸	6.1%	中鎖脂肪酸
C12:0	ラウリン酸	48.2%	
C14:0	ミリスチン酸	18.3%	長鎖脂肪酸
C16:0	パルミチン酸	8.8%	
C18:0	ステアリン酸	2.5%	
C18:1	オレイン酸	6.4%	
C18:2	リノール酸	1.4%	

仙台勝山館
勝山ネクステージ
MCTオイルは
ここだけを
抽出!

勝山ネクステージのMCTオイルの特徴



加熱・蒸留を使用した製法でオイルを抽出。
化学溶剤・添加物は一切使用していません。



海外のGMP認証工場と提携し、
上質で安定した品質を維持しています。



一般の食卓で取り入れやすい、
多様なMCTオイル商品を開発しています。

What is MCTOIL?

MCTオイルとは？

「Medium Chain Triglycerides」の頭文字を取ったもので、日本語で「**中鎖脂肪酸**」という意味です。

主にココナッツや、パームフルーツなどのヤシ科の植物の種子の中に含まれている天然成分。

一般的な植物油脂と比較して、**消化・吸収がはやくすぐにエネルギーになり**、脂肪として蓄積されにくいオイルです。

MCTオイルの特長

様々な長さの脂肪酸によって構成されている「植物油」。オリーブ油、なたね油、アマニ油など、一般的な植物油のほとんどが「**長鎖脂肪酸**」で構成されています。

一方、炭素の数が**長鎖脂肪酸の半分の長さの「中鎖脂肪酸」**は、主にココナッツやパームフルーツの種子に含まれている脂肪酸です。

中鎖脂肪酸は、脂肪酸の長さが短い分、**一般の油と代謝経路が異なり、吸収の速度や分解特性など、性質に大きな違いがあります。**

	長鎖脂肪酸	中鎖脂肪酸
吸収速度	ゆっくり	はやく
分解特性	吸収後、必要に応じて分解	すばやく分解
蓄積性	過剰分が体内に蓄積	蓄積しにくい

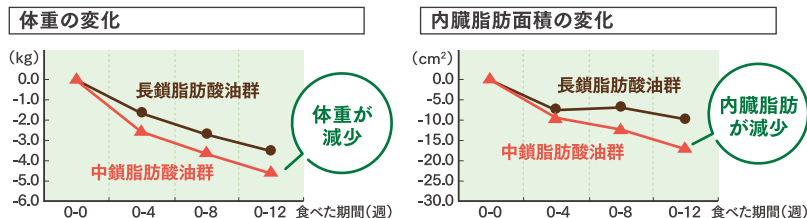
MCTオイルは、
消化吸収がはやく
すぐにエネルギーになる！



《 こんな方にオススメです! 》

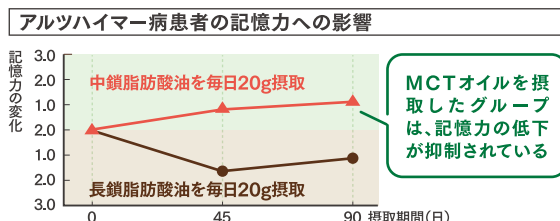
🍴 ダイエットをしている方に

エネルギーになりやすく体に溜まりにくいという特長は、食事制限を伴うダイエットにも活用されています。食事制限をしても、不足する必要エネルギーをMCTオイルで補給することで空腹を満たす他、筋肉量の減少を抑えます。また、MCTオイルを摂取するだけで内臓脂肪が減少したという研究結果も報告されています。



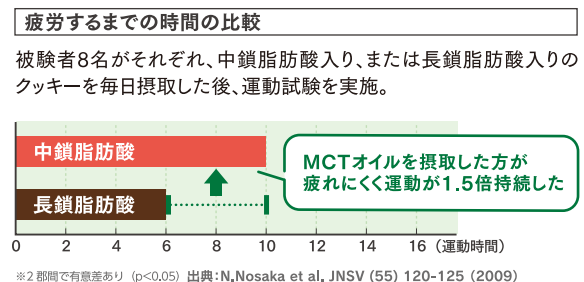
🧠 認知症予防・脳のエネルギー源に

脳が「ブドウ糖」を活用できなくなってしまうことが認知症やアルツハイマーの原因のひとつともいわれています。MCTオイルはブドウ糖に代わるもうひとつの脳のエネルギー源「ケトン体」生成をサポートし、認知機能改善に役立つといわれています。



🏃 アスリートのエネルギー補給に

筋肉には、糖質代謝の「速筋」と、脂質代謝の「遅筋」の2種類があります。持久力を必要とするスポーツでは、脂質を継続的に摂取することで「遅筋」を使用する比率を高め、エネルギーの枯渇を抑制することが可能といわれています。脂質をMCTオイルで補いながら、糖質を摂り過ぎないようにすると、より脂質がエネルギーとして活用されやすくなることが期待できます。





勝山ネクステージ株式会社

本 社

〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町4丁目6-1
仙台第一生命タワービルディング2F
TEL:022-797-4606 / FAX:022-722-3751
all-kikaku@katsuyama-nextage.com

ソーセージ事業部

〒981-3225 宮城県仙台市泉区福岡字ニ又25-1
TEL:022-348-2812 / FAX:022-348-2814



<https://katsuyama-nextage.com/>