

## NEWS RELEASE

2023年5月吉日

**YAEGAKI**  
Biotechnology

### 弊社独自素材『多穀麹®』『プロファイバー®』などをアジア国際学会 第5回PPCA (Probiotics and Prebiotics Congress Asia) で発表・展示

ヤエガキ醸酵技研株式会社（兵庫県姫路市：代表取締役社長 長谷川雄介）は本年4月26日～27日に開催されたプロバイオティクスおよびプレバイオティクスの国際学会である、第5回PPCAで学会発表およびブース展示を行いましたので、公表いたします。



（弊社学会発表の様子：アジア各国から70名程度に聴講頂きました）

#### ヤエガキ醸酵技研株式会社とプロバイオティクス、プレバイオティクス研究について

ヤエガキ醸酵技研株式会社は母体に350年の歴史を持つ日本酒の酒蔵を持ち、酵母、麹菌を始め乳酸菌などの有用微生物のスクリーニングや培養技術研究、機能性研究を行ってきました。弊社では麹菌の持つ『酵素』が腸内細菌叢の改善や抗炎症作用に役立つ事を実証（プロバイオティクス、またはポストバイオティクス効果）し、またSDGsでも注目される酒粕を再発酵したアップサイクル素材の各種短鎖脂肪酸（SCFA）産生促進などのプレバイオティクス効果をアジア国際学会で初めて発表を行いました（上写真）。

#### 【発表タイトル】

P. eromlich, “Profiber and Multi-Grain Koji-fermented prebiotic and probiotic materials”.  
*Proceedings of 5<sup>th</sup> Probiotics and Prebiotics Congress Asia., 2023*

乳酸菌などに比べ麹菌や酒粕再発酵素材の上記保健効果はまだ海外には知られておらず、本学会を通じアジア各国のプロバイオティクス、プレバイオティクス研究者の先生方にこれらの有用性を認知頂ける貴重な機会になったと考えております。学会中もアジア各国の数多くの研究者より弊社ブースに立ち寄って頂き、非常に興味深い素材であると関心を頂きました。

#### 弊社機能性素材の海外展開について

日本はプロバイオティクス、プレバイオティクスの学術分野において世界的に先進的な役割を果たしており、弊社では日本独自の素材である麹菌や酒粕を用いた機能性素材を海外展開し世界の人々の健康に役立てたいと考えております。今回本国際学会で自社エビデンスの発表を初めて行いましたが、海外企業とのコラボレーションや大学・研究機関との共同研究も今後積極的に推進していきますので、ご関心頂ける企業、研究機関様はぜひ下記メールアドレスからお問合せください。



(弊社ブースとポスター発表会場の様子)

(本記事に対するお問い合わせ先)

〒105-6923 東京都港区虎ノ門 4-1-1 神谷町トラストタワー23F ヤエガキ醗酵技研株式会社  
マーケティング室

e-mail : [mktgbio.jp@yaegaki.com](mailto:mktgbio.jp@yaegaki.com)