

PRESS RELEASE

For immediate release

2024 年 3 月

問合せ先

ヤエガキ醗酵技研株式会社

研究開発戦略室 鈴木

Email:

yoshimitsu.suzuki@yaegaki.com

TEL:

079-268-8070

ヤエガキ醗酵技研（日本）と NPK（韓国）による酪酸菌発酵技術分野で

研究協力を強化する MOU を締結

韓国の NPK 株式会社（Nature Pure Korea Inc.）（代表：キム・サンジュン）と日本のヤエガキグループのグループ会社、ヤエガキ醗酵技研株式会社（兵庫県姫路市：代表取締役社長 長谷川雄介）が 2 月 27 日、酪酸菌発酵技術分野で研究協力を強化するための共同研究基本合意書（MOU：Memorandum of Understanding）を締結しました。これは今後大きな市場伸長が期待される酪酸菌発酵物関連の研究分野で、微生物培養・発酵関連の技術を持つヤエガキ醗酵技研と原料製造から最終製品製造までの開発技術をもつ NPK 社の国際的な相互技術補完的、戦略的技術協力を行うためです。ヤエガキグループの代表長谷川と研究責任者は同日、全羅南道潭陽市の NPK 本社を訪れ、研究所と生産現場を見学しました。

酪酸菌はヒトの腸内に常在する腸内細菌のうち、酪酸を主に産生する菌の総称です。酪酸には大腸で作用する事で様々な保健効果が実証されていますが、そのままでは摂取できない味である事や経口で摂取すると胃や小腸で分解・吸収されるため大腸に届かないという問題があります。そのため腸に元々いる酪酸菌を食物繊維などで増やす、または酪酸菌そのものを摂取する、発酵食品として摂取する事などが望ましいとされています。

酪酸菌は、大阪大学の坂口志文教授によりアレルギーなどの発症を抑える腸内の免疫細胞である Treg 細胞（制御型 T 細胞）が発見され、その Treg 細胞の誘導に腸内の酪酸菌が大きく関わる事が発見された事から注目されるようになりました。アレルギー疾患は先進国を中心に増加の一途をたどり、それによる経済的損失が社会問題となっており、この課題解決に資する有用な微生物・発酵製品の開発は社会的意義の高い研究開発領域となっています。ヤエガキ醗酵技研では自社の発酵技術を活かし、有用な微生物の機能性をより高めるための研究開発を長年行ってきました。

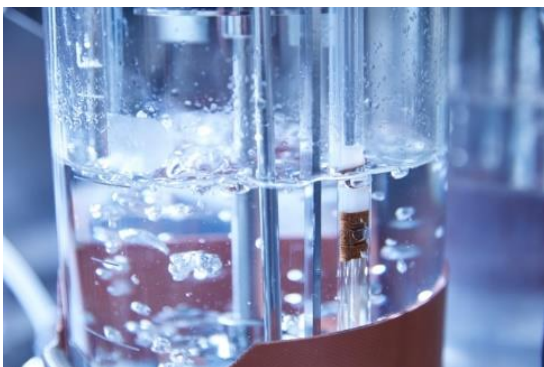
今回両社は MOU を通じて、NPK 社の保有する酪酸菌をヤエガキ醗酵技研の持つ発酵技術と組み合わせる事で、革新的酪酸菌発酵物及び製品の共同研究開発に注力する予定です。またそれぞれのネットワークを活用して両社の製品販売と広報協力により、グローバル市場での競争力強化を模索する計画です。



弊社代表と NPK 代表による合意書調印が行われた様子、および NPK 社工場・研究所視察の様子

ヤエガキ醗酵技研株式会社と機能性素材研究開発について

ヤエガキグループは 350 年以上続く酒造発酵技術を持ち、グループ会社のヤエガキ醗酵技研株式会社子会社は 60 年以上にわたり、主に伝統的な発酵技術および近代的なバイオテクノロジーを活用して食品製造（加工食品、食品添加物、機能性食品素材など）、研究開発を行っています。ヤエガキグループは製造機械も販売する発酵専門企業です。



ヤエガキ醗酵技研は 1979 年に設立され、発酵・乳化・分離精製技術に特化した研究開発を行っています

NPK 社と新規自然志向製品

NPK 株式会社（Nature Pure Korea Inc.）は韓国で 2010 年に創業され、多様な健康機能食品開発のために合成化合物原料を配合しない製品開発技術を開発してきました。品質管理と安全性の認証として GMP、FSSC22000、HACCP などを取得し、原料の開発から最終製品の製造まで一貫してナチュラルな処方により消費者が安心して摂取できる製品製造を行っています。2015 年には技術革新型中小企業（INNO-BIZ）に選定され、2022 年には中小企業経営革新中小ベンチャー企業部長官賞（優秀賞）受賞など優れた新規ビジネスモデルの確立も行ってきました。



光州地方食品医薬品安全庁長賞表彰（2022 年）も受けた、自然志向ながら徹底した品質安全管理体制を持つ自社工場を保有