

PRESS RELEASE

報道関係者各位

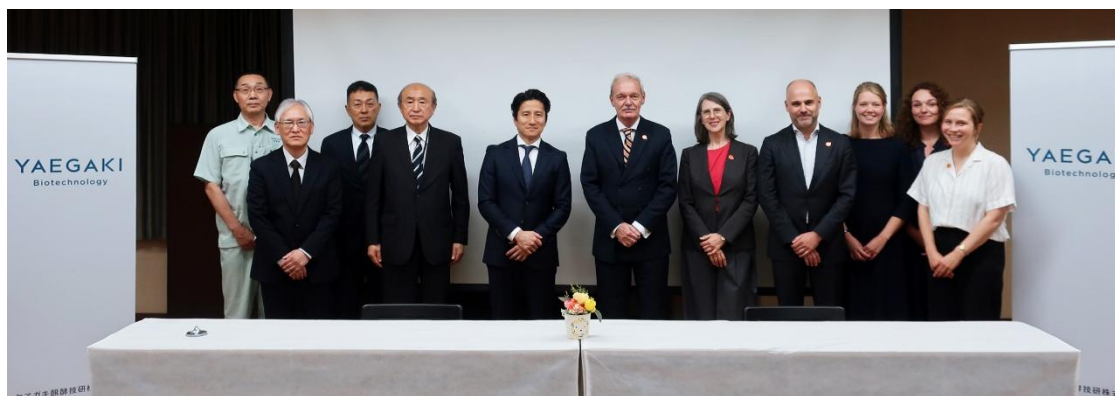
2025 年 7 月 吉日

YAEGAKI
Biotechnology

オランダよりジャン・ルメニー大臣が視察に来社

～キノコ菌糸体を用いた代替肉の開発～

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）は 2 年前から行っているオランダ NIZO 社との独自培養菌糸体を用いて、サステナブルな代替肉の研究開発を行ってきました。その研究開発事例をオランダ王国オランダ農業・漁業・食料安全保障・自然省 ジャン・ルメニー漁業・食料安全保障・園芸・自然保護大臣 の関西万博への来日に合わせ本年 6 月ご視察に来社いただきましたのでその旨公表いたします。



ヤエガキ醗酵技研株式会社とオランダ NIZO 社によるコラボレーションについて

ヤエガキ醗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、早くからバイオテクノロジーの研究開発会社として分社化し、紅麴色素を始めとする数多くの食用色素の抽出・精製技術や健康維持に役立つ有用な麹菌、酵母菌、担子菌（キノコ類）、乳酸菌などの菌株の探索、培養技術を蓄積してきました。2 年前よりオランダ NIZO 社と弊社独自キノコ菌糸体培養物を用いた代替肉開発のコラボレーションを行い、今回オランダ王国オランダ農業・漁業・食料安全保障・自然省よりジャン・ルメニー漁業・食料安全保障・園芸・自然保護大臣と同省担当官ご一行の訪日に合わせ、オランダ王国日本大使館デニース・ルッツ農務参事官と農務補佐官とご一緒に弊社本社にご来社頂き、その研究開発成果物として

代替肉アプリケーションの実物をご試食および菌糸体培養設備のご視察頂き、オランダと日本のコラボレーション事例としてご評価いただきました。ジャン・ルメニー大臣からは「訪問ができヤエガキの革新的な技術について学ぶことができ嬉しい。今後、高齢化や人口の増加がみられる社会において栄養というのは重要な意味合いを持つ。国境を越えてノウハウを交換し合うことで開発を加速することが可能であり、ヤエガキの長年の歴史を持つ発酵技術の応用と NIZO 社のフードテック(食分野の課題を解決する最先端の技術)を合わせることは意義深いことである。」とコメントを頂きました。

弊社では NIZO 社とのコラボレーションを通じ、弊社独自培養キノコ菌糸体が、安全性が確認されている非動物性でサステナブルかつ何よりも『美味な』代替肉としてアプリケーション開発可能である事を実証いたしましたので、今後は社会実装するために菌糸体の持つ健康維持機能性研究やスケールアップの研究開発に取り組んでまいります。



(本記事に対するお問い合わせ先)

〒102-0083 東京都千代田区麹町 6-6-2 番町麹町ビルディング 5F

ヤエガキ醗酵技研株式会社 研究開発戦略室 鈴木宛

e-mail : yoshimitsu.suzuki@yaegaki.com