

独自の発酵技術で、未利用資源を機能性原料へ

取り組む課題とニーズ

向き合う社会課題



①フードロスと環境負荷

- 食品廃棄量：食料全体の約40%
- CO2排出量：全体の約10%



②食糧安全保障

- 食料需要が2050年に1.5倍
- タンパク質危機



③資源循環の構造的ハードル

- 品質面・供給面での不安定性
- 研究開発における高い不確実性

市場ニーズ



①健康志向

- 身体に良い、高い栄養価
- ウェルビーイング



②クリーンラベル

- 分かりやすい原材料表記
- 安心・安全



③おいしさ

- 妥協のない味・香り
- 満足感・楽しさ

解決策

未利用資源の活用ノウハウ

100種以上の取扱実績に基づく独自の調達網を構築。組成が複雑な資源でも食品原料としての品質と安全性を担保し、価値ある原料へと転換します。

< 取扱実績（一例） >



規格外品



搾油粕



果実絞り粕

独自の発酵技術

呈味向上や機能性成分の生成等、目的に応じて食経験のある安全な微生物や酵素を選定。最終的な製造を想定して最適なプロセスを設計します。

< 使用微生物（一例） >



乳酸菌



酢酸菌



納豆菌



糸状菌



酵母

食品製造の知見・実績

食品飲料製造のプロが多数在籍。複数あるパイロット設備を活用して、ラボレベルから商用化に向けた量産試作まで一貫して伴走支援します。

< 製造設備（イメージ） >



事業内容

未利用資源×発酵

独自ノウハウ・データベース活用

自社原料

独自の発酵技術で未利用資源の価値を引き出して、香りやコクといった風味と、健康や美容といった機能性をあわせ持つ原料を開発しています。



食品原料
呈味/フレーバー増強等



化粧品原料
エタノール/発酵エキス等

共同原料開発

未利用資源をパートナー企業が求める機能性を持つ有用な発酵原料へ転換する共同開発を行い、事業化まで伴走します。

宝酒造



食品・飲料
低アルコールRTD

POLA



化粧品
ボディ/スキンケア

共同商品開発

日用品カテゴリで、原料から商品まで開発を一貫して引き受け、ストーリーのあるオリジナル商品を開発します。



除菌ウェットティッシュ



アロマスプレー

- 技術基盤となる開発テーマ -

発酵産物ライブラリー

50種～

×

30種～

=

1,500検体～

原料

未利用資源



残渣課題、発酵原料としての有用性等を基準に選定

発酵

微生物



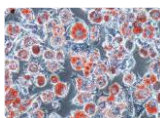
食経験のある菌株から最適なものを選定

分析・評価

成分分析
(代謝産物/アロマ成分)



細胞評価
(ex. 脂肪蓄積抑制)



発酵アップサイクルの開発プラットフォーム

多様な未利用資源と微生物を組み合わせ、合計1,500種類（随時拡大予定）の未利用資源発酵産物ライブラリーを構築。成分分析や機能性評価を通じて、共同研究や事業化に有用な新規アップサイクル素材を発掘します。

特長 1

大規模な未利用資源由来の発酵産物バンキング

特長 2

未利用資源ゆへの発酵産物の新規性

特長 3

成分分析データの活用

特長 4

ヘルスケア機能の評価とスクリーニング

アルコール素材



未利用資源由来の多彩な香味ライブラリー

酵素でほどこき、酵母で育て、蒸留で磨く。独自技術で開発した多彩な香味を、原酒として取り揃えています。香りだけでなく味わいにも寄与し、発酵感を伴う複雑さと満足感を付与します。

主な用途

アルコール飲料
低アルコール飲料



ノンアルコール飲料
炭酸飲料



お菓子
アイスクリーム



呈味素材



未利用資源と発酵が織りなす新規風味原料

「味・香り・コク」の3方向で食品のおいしさを飛躍的に向上させる天然素材を開発しています。代表事例として、米ぬかを複数微生物で発酵させた「発酵ライスブラン」を近日上市予定です。

主な用途

製菓・スイーツ



乳、バターの「コク」「芳醇さ」を強化

果実系飲料・乳飲料



果実の「フレッシュ感」乳の「コク」を強化

スープ・ソース



動物性の「コク」「油性感」を強化