

株式会社リナイス

事業計画名

水産系廃棄物「サケひれ」由来機能性食品原料「アンセリン」の製造技術開発



「アンセリン」の酵素処理プラントシステム



「プロテオグリカン」「Ⅱ型コラーゲン」に続く新たな可能性 「アンセリン」の製造技術開発

北海道産サケの鼻軟骨から

「非変性プロテオグリカン」と「非変性Ⅱ型コラーゲン」を抽出。

株式会社リナイスは食材豊かな北海道の未利用資源の有効活用に可能性を見出し、日夜研究開発を続けながら健康食品や化粧品原料を製造販売している。

本事業での新たな試みは、

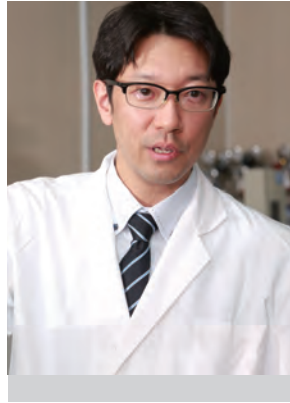
サケの尾ひれ、胸ひれなどにある「アンセリン」の抽出だった。



同社が開発した「非変性プロテオグリカン」と「非変性Ⅱ型コラーゲン」を配合したサプリメント



「プロテオグリカン」を分析



共同代表の鳴海正樹氏

開発動機

廃棄されていたサケの頭から抽出した「プロテオグリカン」を健康食品や化粧品原料向けに製造販売している日本国内でのトップメーカーである同社。同じサケの非可食部分である尾ヒレ、胸ヒレ部分に含まれる機能性食品原料「アンセリン」に着目した。マグロ、カツオや鳥類の筋肉から抽出される「アンセリン」は抗疲労効果、活性酸素消去、尿酸値降下作用などが期待される機能性食品原料として近年ますます注目されている。本事業ではこの「アンセリン」抽出のための設備を導入し、検証を行った。

実施内容

「アンセリン」を機能性食品原料として流通させる可能性を模索するために、新規設備導入とその製造実験が行われた。

本事業で導入された機械装置は酵素処理プラントシステムなどで、必要部位のカットから製品になるまで、15の製造工程を通る。特に本事業で導入した機械装置に関連するのは必要部位カット・洗浄、酵素処理・酵素失活、精製分離、乾燥の工程で、何れも「アンセリン」の抽出を合理的かつ効率化を図る狙いがある。これらの導入した機械装置の効果もあり、「アンセリン」抽出に係る歩留まりと純度の向上を達成した。

事業成果

本事業により「アンセリン」に関する他社の既存商品との競争力がついたため、国内販売の開拓、代理店との新商品共同開発などに積極的に取り組み、アンセリン市場の10%シェア獲得を目指す。また、韓国、台湾、タイ、ベトナム等への海外展開も計画している。

アンセリンの生産体制に関しては更なる製造条件の最適化により効率化を推進している。



サケ由来の機能性食品原料を提案



Vision



世界に注目される「プロテオグリカン」 米国市場進出も視野に

代表取締役 中野 英春 氏

本事業で製造方法を確立した「アンセリン」は、現在サンプルを作って健康食品メーカーなどにさまざまな提案をしているところです。当社の主力商品である「プロテオグリカン」は国内市場はもとより、世界的にも注目されつつあります。当社が今、力を入れていこうと準備しているのはアメリカ市場で、ユダヤ教の「食」に関する規定のコーシャ（Kosher）認証やGMP（Good Manufacturing Practice）の取得が重要になるので、それらも含め準備をしているところです。

今年（2018年）より第2工場を稼働開始し、原料（サケ軟骨）の調達及び処理能力を増強しました。北海道の未利用資源の有効活用と健康寿命を伸ばすために私たちに何ができるのか日々模索しているところです。

Company Data

株式会社リナイス

TEL.011-374-7118 FAX.011-351-5008
<http://www.linise.co.jp>

住 所 ● 札幌市北区北21条西12丁目2 北大ビジネス・スプリング309（北海道大学北キャンパス内）

代表者名 ● 代表取締役 中野 英春・鳴海 正樹

資 本 金 ● 2,440万円

従業員数 ● 21人

設 立 ● 平成23年1月

事業内容 ● 食品原料・化粧品原料の製造及び健康食品・化粧品の企画・受託製造 等