

株式会社 海産物のきむらや

当社は、主にモズク、メカブ、アジ等を加工した商品を製造し、全国に販売している食品メーカーである。特に、当社では本社内に研究施設を持ち、大学研究機関と共同でもずくフコイダンに関する研究を行い、そこで培われた技術を元にフコイダン抽出のための専用工場も併設、安全と信頼のもずくフコダインを生産している。また徹底した衛生管理・品質管理の元で海藻を中心に原料から調味液の素材原料までこだわったものづくりを行っている。



当社の 強み・特徴

当社は、独自にフコイダンの強み・特徴を持つ数々の機能性を解明・発見し、独自の生産技術、有効性の証明に日々取り組んでいる。

事業計画名 高度化された機能性を実現するナマコ抽出物の開発(試作開発)

ナマコ抽出物の生活習慣病予防、 治療の有効性検証

【計画の概要】 ナマコ加工において、新たな利潤のためには、加工液の有効利用が課題となっている。そこで加工液から得られるナマコ抽出物の生活習慣病の予防や治療に利用するため、試験による有効性の立証を実施し、これにより高度化された機能性開発を実現させ、市場獲得を目指す。

本事業の取組内容・概要

●研究・開発のきっかけ

ナマコの加工時に、加工液が大量に発生する。この加工液の有効利用が課題となっていた。この加工液に含まれる成分の有効利用が新たな市場を開拓できる可能性を有しているか、鳥取大学と連携して検証に取り組むこととした。

●取組内容

■ナマコ抽出物の有効利用

- ▶市販酵素を用いた分離・精製
- ▶新規酵素の探索(鳥取大学共同)
- ▶新規酵素の分離・精製
- ▶安全性評価

■共同研究(鳥取大学)によるナマコ抽出物の機能性の立証

- ▶抗がん作用の有効性の立証
- ▶生活習慣病に対する有効性の立証
- ▶抗がん作用メカニズムの解析

●これまでに立証した もずくフコダインの機能性

- ▶抗がん効果
- ▶抗がん剤の副作用軽減効果
- ▶尿pHをアルカリ化する作用
- ▶血栓性因子を抑制する作用
- ▶軟骨の再生促進効果
- ▶インフルエンザウイルス抑制作用



▲フコイダン原液

企業DATA

- | | |
|---------|--|
| ■ 事業者名 | 株式会社海産物のきむらや |
| ■ 代表者名 | 代表取締役社長 木村 隆之 |
| ■ 設立年月日 | 昭和61年2月25日 |
| ■ 所在地 | 〒684-0072 鳥取県境港市渡町3307
Tel.0859-45-6555 Fax.0859-45-6561
URL : http://www.mozuku-1ban.jp/ E-mail : miki@mozuku-1ban.jp |
| ■ 資本金 | 31,850千円 |
| ■ 従業員数 | 79名(平成27年7月末時点) |
| ■ 営業所 | 東京営業所(東京・築地) |
| ■ 業務内容 | 食品製造業 |



代表取締役社長 木村 隆之

本事業の成果

●事業の概要とその成果

【具体的内容と成果】

■鳥取大学と共同研究

- ▶ ナマコ抽出物の有効利用の見通しを得た。
- ▶ 安全性を確認した。
- ▶ ナマコ抽出物の生活習慣病に対する作用を検証し、有効性を立証した。
- ▶ 血糖値低下の傾向がみられることを発見した。



▲本社内の施設で日々、大学研究機関とも共同で研究開発を行っている



▲精鋭の研究陣が安心・安全を、皆様へお届けします



▲衛生管理が徹底された専用工場



▲もずくフコイタン抽出精製設備

今後の展開と展望

○成果の啓蒙活動

事業成果をもとに機能性及び安全性について論文発表を行いナマコ抽出物の周知・啓蒙活動を展開する。

○生産工程のスケールアップ

2年目には実用化を目指す。

○シェアの拡大策

ナマコ抽出物の実用化で、シェア30%を目指す。