

各 位

オリエンタル酵母工業株式会社  
東京都板橋区小豆沢 3-6-10

**オリエンタル酵母工業（株）「パン酵母β-グルカン」の新規用途開発において  
ノルウェー バイオ系企業Biotec Pharmacon ASAと業務提携**

オリエンタル酵母工業（株）（本社：東京都板橋区、社長：内藤利邦、資本金：26億17百万円）は、このほどノルウェーのバイオ系企業Biotec Pharmacon ASA（本社：トロムソ、社長：Gunner Rorstad、資本金：US\$2.5Million）とパン酵母β-1,3/1,6 グルカン（製品名：Biotec β-グルカン [BBG]）についての日本国内における新規用途開発並びに新市場開拓の推進を目的とする業務提携契約を締結いたしました。

当社は、「酵母にこだわる事業展開」のキーワードのもとに、従来から、酵母の機能性を活用した酵母周辺事業の育成強化に注力してきました。これまでグルタチオン強化酵母、ミネラル強化酵母、ビオチン強化酵母、水産業界向け種苗用酵母等を開発し、製造・販売しております。

このたび、業務提携をしたBiotec Pharmacon ASAは、パン酵母から高純度のβ-グルカン [BBG] を製造するノルウェーのバイオ系企業です。同社のβ-グルカン [BBG] は、パン酵母の細胞壁から特許製法によりβ-1,3/1,6構造をそのまま残して抽出し、マンナンなど他の成分を除いて精製した高純度のβ-グルカンです。また、同社は、既にサケの養殖向けに抗病性飼料の素材として有効なβ-グルカン（製品名 [Macro Guard]）を開発し、現在、本製品は水産養殖・畜産分野で世界的に使用されております。

β-グルカンは、食品関連素材として免疫賦活作用や食物繊維としての腸内細菌叢、生活習慣病の改善、化粧品素材として美白・保湿作用等、幅広い機能性が期待される多糖類の機能性素材です。パン酵母のβ-グルカンは、今話題になっているアガリクスやメシマコブなどのキノコ類やビール酵母β-グルカンと比較して、強い免疫賦活作用を示すデータが報告されております。このパン酵母からのβ-グルカンは、腸管免疫を担当しているリンパ球の増殖を促進して、その結果、腸管免疫活性が大きく上昇し、花粉症に代表されるアレルギー体質の改善効果が期待されます。

当社とBiotec Pharmacon ASAは、β-グルカン [BBG] の機能を立証するデータ集積の為の共同開発を推進し、一般食品、スナック、菓子、飲料、流動食、加工食品等の栄養強化食品・飲料、化粧品の機能性新素材として日本市場を中心に新規用途開発、新市場の開拓を図ります。すでに3月から各分野の大手ユーザーへサンプル活動を開始しております。

3年後に売上規模を3億円にすることが当面の目標です。