

## PRESS RELEASE

報道関係者各位

2023年5月吉日

**YAEGAKI**  
Biotechnology

### 自社独自キノコ菌糸体を用いた“代替肉”製品開発にオランダ NIZO 社と 共同研究開発を行う事で合意、オランダ大使館にて調印式を実施

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 50 年の歴史を持つ自社キノコ菌糸体の研究開発において、新たに持続可能なフードテックとして期待される「代替タンパク」の有力な候補となる独自キノコ菌糸体株を発見し、代替肉研究開発の先進国であるオランダ NIZO 社と共同研究を行う事で合意、オランダ大使館にて本年 5 月 9 日に調印式を行った事を発表いたします。



#### ヤエガキ醗酵技研株式会社と代替タンパクとなるキノコ菌糸体研究について

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。近年世界的な人口増によるタンパク質クライシスと呼ばれる動物性タンパク質の枯渇予測から、その代替となるものとして「代替タンパク」や「代替肉」の研究開発が行われるようになり、日本でも大豆やコオロギを用いた製品が市場に出始めており急成長をしています。課題点も多いのが現状となっています。

そこで弊社では海外では既に製品化も始まり、有力な代替肉候補として知られるものの日本ではまだ大量生産可能なサプライヤーが存在しない「キノコ菌糸体」に着目し、数百種のキノコ菌糸体をスクリーニング、自社大規模培養タンクを用いた培養条件検討を行った結果、実体として十分な食経験をもちつつ非常に増殖が速く、十分なタンパク質含量を持ち、美味しさと健康維持に役立つ機能性を持つキノコ菌糸体株を発見いたしました。このキノコ菌糸体を「代替肉」として社会実装すべく製品化の共同研究先としてオランダ NIZO 社を選定し、課題点解決に向けてコラボレーションを行う事で合意いたしました。

#### オランダ NIZO 社とフードテック製品開発について

NIZO 社 (NIZO food research BV) は旧オランダ酪農研究所として 1948 年に設立され、2009 年に MBO により独立し、特に食品や食材の品質及び加工に関する様々な研究を行っています。フードテックと呼ばれる新たな食品の開発においては代替タンパク質の加工技術分野で世界をリードしており、代替肉としての美味しさやテクスチャー賦与、健康的で持続可能な食品素材を用いた数々のイノベーション製品の開発に関わり多くの実績を持ちます。今回ヤエガキ醗酵技研の持つ独自キノコ菌糸体原料を用いた代替肉製品開発においてはオリエンタルフードとして日本の土壌から採取された独自キノコ菌糸体を用いた製品の共同開発および将来的なフードテック先進国であるヨーロッパ諸国における、同製品を用いた市場開拓を視野に「日本×オランダの新たなフードテック食文化」の発信を含めたコラボレーションを行う予定です。

