

News Release



会 社 名 株式会社ファーマフーズ
代 表 者 名 代表取締役社長 金 武祚
コード番号 2929
上場取引場所 東証マザーズ
本社所在地 京都市西京区御陵大原1番地49
075-394-8600 FAX075-394-0099

京野菜麴の事業化に関するお知らせ

このたび、平成19年度より近畿経済産業局の委託事業として研究を行ってまいりました「京都の伝統野菜を利用した新規機能性食品素材の研究開発」において「京野菜麴」の開発事業が完了し事業化が決定しましたのでお知らせいたします。

[背 景]

この「京野菜麴」の研究開発は、平成19年度より近畿経済産業局の委託事業（平成20年度 近畿経済産業局「地域資源活用型研究開発事業」）として研究を行ってまいりました「京都の伝統野菜を利用した新規機能性食品素材の研究開発」において、当社を主体に京都府中小企業技術センター（京都市下京区）、株式会社もり（京都市右京区）、京都工芸繊維大学（京都市左京区）の4者で行いました。

[事業化の概要]

本事業化に伴い、次の製品が発売されます。

発 売 者 : 日本ルナ株式会社（本社：京都府八幡市、代表取締役社長：木村章利）

商品名等 : 京風ヨーグルト（126円/個、税込）

「京野菜麴」を「京風ヨーグルト」という「和」の雰囲気を持つ全く新しい感覚のヨーグルトに仕上げました。

聖護院かぶら麴と京にんじん麴を用いた「桜風味」、聖護院かぶら麴と堀川ごぼう麴を使った「八橋風味」の2種類のヨーグルト。

発売日等 : 3月16日から全国のスーパー、コンビニエンスストアで販売開始。



「京風ヨーグルト」 左：桜風味、右：八ッ橋風味

[開発の概要]

「京野菜麹」は、味噌や醤油等の製造には欠かせない「麹菌」で野菜を発酵したもので、これまでに全くない新しい素材です。

麹菌による発酵技術の開発は当社が中心で行い、発酵工程中の雑菌の増殖を抑え清浄に発酵できる条件の探索、また原料の特性に応じた麹菌の選択など様々な課題を解決し事業化に至りました。

原料となる野菜は様々な研究の結果、聖護院かぶら、堀川ごぼう、京にんじんの3種類を選定し、前処理、菌の種類、発酵時間など原料によって最適な発酵方法を見出しました。

株式会社もりは、京野菜の原料の一部を供給し、京都工芸繊維大学は麹菌と他の微生物との関連について研究を行いました。

京都府中小企業技術センターでは、当社と共同で麹発酵により野菜のミネラルがどのように変化するかについて分析を行いました。

京野菜は、一般の野菜に比べて栄養価が高いことも知られていますが、麹発酵により、京野菜の持つ栄養素を利用しやすい形に変化させることがわかりました。

元来の高い栄養価を麹発酵により無駄なく摂取できるようになりました。

また、麹発酵によりエグ味やにおい、苦味が低減され、京野菜を様々な食品に利用しやすくなりました。

今後は、機能性に焦点をしぼり研究を進めていく予定です。

以上