

## 当社の機能性食品素材が 「第9回食品産業もったいない大賞」農林水産省大臣官房長賞を受賞

(株)ニッポン(代表取締役社長:前鶴俊哉 本店:東京都千代田区)は、この度、公益財団法人食品等流通合理化促進機構主催の「第9回食品産業もったいない大賞」において、農林水産省大臣官房長賞を受賞いたしました。

「食品産業もったいない大賞」は、食品産業の持続可能な発展に向け、環境対策の一環でもある「エネルギー・CO<sub>2</sub>削減」、「廃棄量削減・再生利用」、「教育・普及」等の観点から、顕著な実績を挙げている食品関連事業者並びに食品産業によるこうした取り組みを促進・支援している企業、団体及び個人を表彰するものです。

当社は食品工場副産物に高濃度のセラミドが含まれていることを発見して以来、さまざまな食品副産物の活用を検討しています。処分に困っている食品工場副産物や粕を分析して含有量が高い成分を探索し、大学や研究機関と共同で研究を行い、その成分の健康機能を証明した後、製品化して素材として販売しています。今回の受賞は、当社がこのような食品廃棄物のリサイクルフローを構築している点や、抽出された成分が持つ健康機能を数値で証明する技術が評価されたものです。

当社は今後も、持続可能な社会の実現に向けて取り組んでいきます。

### 【受賞概要】

- 受賞名 : 第9回食品産業もったいない大賞 農林水産省大臣官房長賞
- 受賞テーマ : 粕を活かして健康および健康寿命延伸を！  
～さまざまな食品工場副産物から創り出す機能性食品素材～
- 主催 : 公益財団法人 食品等流通合理化促進機構
- 協賛 : 農林水産省
- 後援 : 環境省、消費者庁
- 表彰式典・事例発表会 : 2022年1月28日(金) オンラインにて開催予定

※2 ページ目に続きます。

《お問合せ先》 株式会社 ニッポン 広報部 担当: 地蔵帆花  
〒102-0083 東京都千代田区麹町四丁目8番地  
TEL: 03-3511-5307 FAX: 03-3237-3546

(ご参考)

【受賞テーマ】

「粕を活かして健康および健康寿命延伸を！

～さまざまな食品工場副産物から創り出す機能性食品素材～」

【目的・経緯】

当社は、かねてより製粉業界共通のテーマである小麦ふすまの有効活用を研究してきました。健康寿命の延伸に貢献できる機能性食品素材の開発に注力し、その中で開発したのは肌の水分蒸散量を抑えて角質水分量を高める効果がある「セラミド」です。当初は当社の副産物である小麦ふすまから抽出することを検討していましたが、低価格かつ安定した調達を目指し、注目したのが食品工場の副産物や粕でした。それらの中にセラミド含有量が高い副産物を発見してから、食品工場で排出される副産物や粕から機能性食品素材を製品化する活動が始まりました。



当社開発のセラミドを用いた  
「潤つやセラミド」

【効果】

食品工場副産物や粕が機能性食品素材の原料となり得ることを証明することで、それらの価値をさらに向上させることが可能になります。副産物の有効活用になるとともに、地域産業の収益向上にも貢献しています。また、健康食品メーカー等に安全な機能性食品素材を提供することを可能にしています。

【今後の展開】

国内外で処理に苦慮している食品加工後の副産物や残渣を調査し、それらを活用し、機能性食品素材を増やすことで、産地の活性化にもつなげていきます。

【当社が食品工場副産物から製造した機能性食品素材】

素材	由来	健康機能
セラミド	トウモロコシ、米	肌の健康維持
オリーブ果実マスリン酸	オリーブ	筋肉、関節、疲労感軽減のサポート
パミスエキス	ブドウ	歯や口腔内の健康維持
アマニリグナン	アマニ	メタボリックシンドローム改善
ブランエース	小麦	お腹の調子を整える

