

「日本農芸化学会 2025 年度大会」において 当社研究員が「農芸化学女性企業研究者賞」を受賞

株式会社ニッポン(代表取締役社長:前鶴俊哉 本店:東京都千代田区)の中央研究所イノベーションセンターの嶋津京子が、公益社団法人日本農芸化学会 2025 年度「農芸化学女性企業研究者賞」を受賞しました。授賞式および受賞講演は、3月4日(火)に北海道札幌市で行われました。

本賞の受賞は、当社機能性食品素材であるセラミド、オリーブ果実マスリン酸、パミスエキスに関連して、これらの有効成分となる植物脂質の食品機能性研究と、その成果を機能性食品素材の開発・実用化につなげ、社会に提供してきたことが評価されたものです。今後も素材の研究を積み重ね、お客さまに提供・普及を推進することで、食と健康を通じた人々のウェルビーイングや、持続的な社会の実現に貢献してまいります。

日本農芸化学会は、生命・食糧・環境に関連する農芸化学分野の基礎及び応用研究の進歩を図り、それを通じて科学、技術、文化の発展に寄与することにより世の中の福祉の向上に資することを目的とした、この分野では国内最大の学術団体です。

今回当社研究員である嶋津京子が受賞した「農芸化学女性企業研究者賞」は、企業において農芸化学分野の優れた研究あるいは商品開発における顕著な成果に貢献した女性正会員に授与されるものです。



3月4日に行われた授賞式の様子
左が当社研究員の嶋津京子

【「農芸化学女性企業研究者賞」受賞概要】

- 受賞者 : 嶋津 京子
株式会社ニッポン 中央研究所 イノベーションセンター 機能性素材チームマネジャー
- 受賞研究題目 : 植物脂質の食品機能性研究とそれらを活用した機能性食品素材の開発
- 研究・開発成果 : 当社では、植物由来の健康機能を有する機能性食品素材を開発・販売しています。植物脂質を活用した3つの素材(セラミド、オリーブ果実マスリン酸、パミスエキス)の研究開発内容である食品機能性研究、エビデンス構築、素材の低コスト化について、受賞しました。肌の健康維持に対応するセラミドやロコモティブシンドローム対応のオリーブ果実マスリン酸では成分の作用メカニズムの研究開発を、オーラルケア対応のパミスエキスではヒトでのエビデンス構築と低コスト化を行い、それぞれの素材の実用化・販売に貢献しております。