

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

nippn



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



アマニ油圧搾粕



オリーブ油搾り粕

株式会社ニッポン
中央研究所
イノベーションセンター



2022.1.28.

2021.1.1.~
社名変更

nippn
株式会社 ニッポン

－ 主なブランド －

nippn
ニッポン



製粉会社から



総合食品メーカーへ

1896 ~ 2020

日本製粉株式会社

ニップンの事業展開

3



機能性食品素材



1998年頃までは、小麦胚芽や小麦ふすま等、小麦の成分の研究や小麦由来の素材開発を行っていたが、セラミドの開発着手以降、小麦に拘らず、広く食用植物をターゲットとし、副産物利用を積極的に開始した

nippon

機能的食品素材の開発の背景

超高齢社会に突入した日本



医療費の増大＝病気の予防



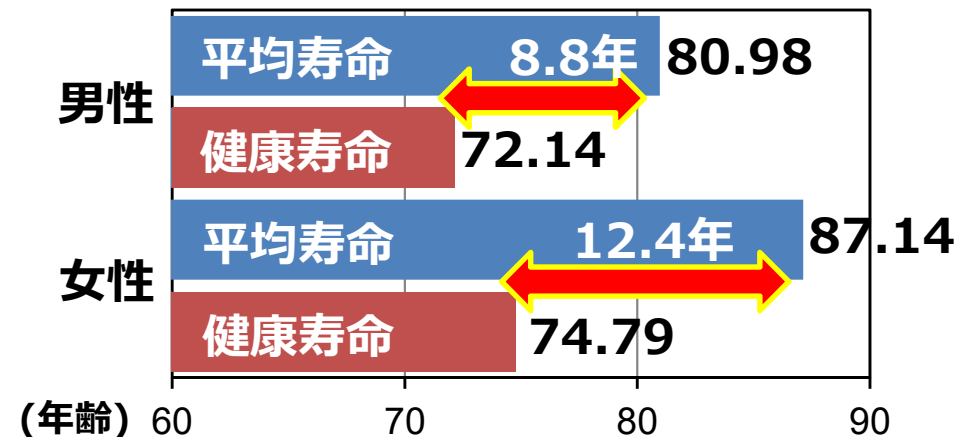
健康寿命の延伸



スポーツ・運動への
関心の高まり



平均寿命と健康寿命の差 2016年



厚生労働省「健康日本21（第二次）推進専門委員会」をもとに作成

食による健康の維持・病気の予防

しっかりした栄養・食事の摂取、食品の提供

健康機能を持った素材・食品の開発

食品工場副産物から創り出した 機能性食品素材

食品工場副産物から製造した機能性食品素材

由来

素材と健康機能

素材原料



セラミド

美容・美肌

米油・コーン油製造副産物



オリーブ果実マスリン酸

ロコモ予防

オリーブ油搾り粕



パミスエキス

オーラルケア

ワイン搾り粕



アマニリグナン

メタボ予防

アマニ油圧搾粕



ブランエース

お腹の調子

製粉工場副産物（ふすま）

素材開発・製造の流れ



抽出溶媒は回収・再利用、
抽出残渣は溶媒を回収して肥料などに再々利用するので、
ほぼ廃棄物はない

nippon

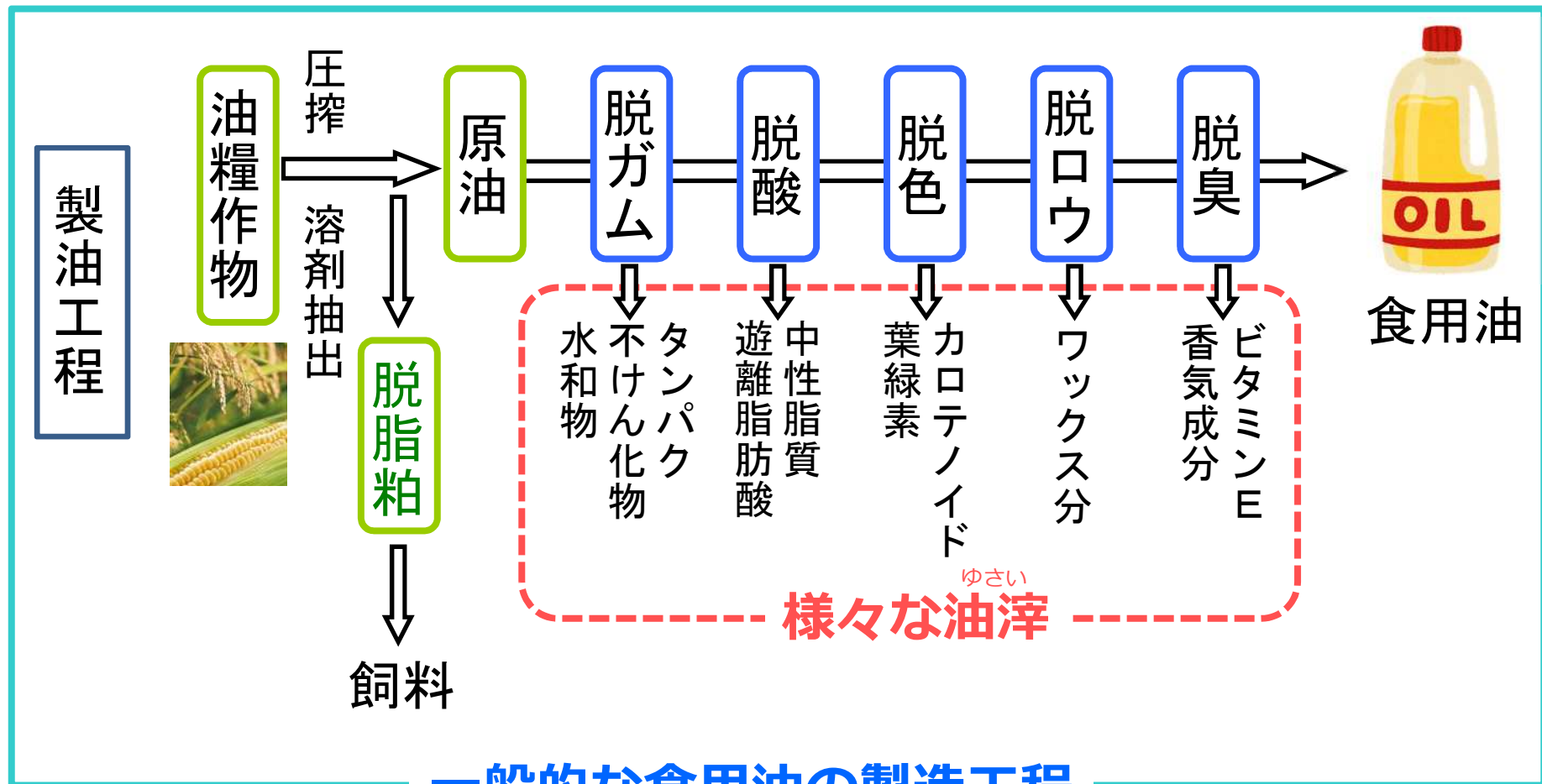
セラミドの開発 1998~

9

当初、セラミドを小麦ふすまからの抽出を試みた



セラミド含量が0.03%と低く、高コストとなってしまった



一般的な食用油の製造工程

ニップンセラミドの展開：採用・使用商品

機能性表示食品



食品・健康食品



myoceram®

北米への展開



韓国トクホ 2011年～



トクホ 11 日本初の肌トクホ発売



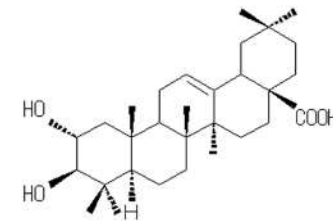
機能性表示食品制度の施行(2015)以降、使用商品が多く届出され、出荷が増加している
当社セラミドは、化粧品メーカーとの共同開発により、日本初で唯一の肌トクホ発売につながる

オリーブ油搾り粕



オリーブ果実マスリン酸

ロコモ対応素材



マスリン酸

オリーブ果実マスリン酸の開発 2007～



出典：香川県農政水産部資料 平成28年度

香川（小豆島）の生産量増加
小豆島以外の島での栽培増加



JA香川・小豆島の個人農家さん



搾油 → 搾り粕



オリーブ油



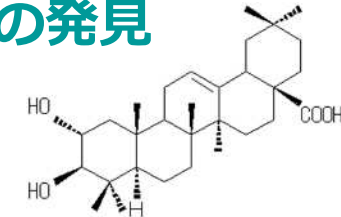
すべて野積み
= 堆肥となっていた
nippon

オリーブ果実マスリン酸の開発

原料の選定・成分分析 マスリン酸という成分の発見



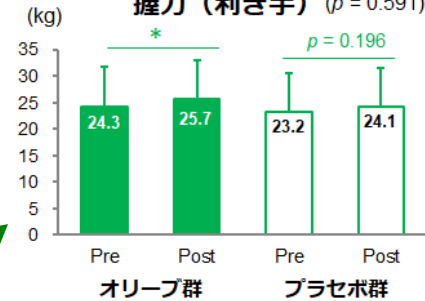
の発見



マスリン酸

運動機能

握力（利き手）（ $p = 0.591$ ）



健康機能性の証明

東京大学、筑波大学、
兵庫県立大学



原料採取・保管方法の検討

製造化
素材製造法の開発

ロコモ対応素材

オリーブ果実マスリン酸を開発

2015年上市



nippon

