

肉様大豆加工食品の特許取得と 機能性表示食品の商品化に向けた支援

拝啓 貴社益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。また、平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

株式会社みすずコーポレーション(本社:長野県長野市、 社長:塚田裕一)は、2023年2月15日、大豆ベータコングリシニンを関与成分とした機能性表示食品等に用いることができる"肉様大豆加工食品(大豆ミート)"についての特許を取得いたしました。本特許の取得に伴い、加工食品や惣菜・弁当の機能性表示食品の商品化を目指す企業様に向け、大豆ベータコングリシニン(BMI、血中中性脂肪及び内臓脂肪を減少させる機能を持つ)を含有している弊社商品及び技術を通じ、その商品化の支援をして参ります。

敬具

【特許内容】

■発明の名称 「肉様大豆加工食品及びそれを含む加工食品」

■特許番号 特許第7228211号

■特許登録日 2023年2月15日

■特許の概要 本特許は、大豆ベータコングリシニンの含有量に基づいた機能性 (BMI、血中中性脂肪及び内蔵

脂肪を減少させる機能)を持つ食品(例えば、機能性表示食品)としての大豆ミート及びそれを

用いた加丁食品に関するものです。

【本件説明と今後について】

2020年7月の「こうや豆腐パウダー」新発売時に「こうや豆腐」に含まれる"大豆ベータコングリシニン"の研究レビュー (SR) を基に機能性の科学的根拠を確立させたことと、同成分の定量分析方法を近畿大学農学部(奈良県奈良市)の森山達哉教授との共同研究で確立させたこと※により、『こうや豆腐』単体で、機能性表示食品として消費者庁への届出が完了したことを発表しました。 (※定量分析方法については特許取得済)

今回(2023年3月)発表の特許取得は、「こうや豆腐パウダー」開発の際に培った技術を生かし、"大豆ベータコングリシニンを関与成分とした、機能性表示食品などに用いることができる肉様大豆加工食品(大豆ミート)"についての発表となります。今後、BMI、血中中性脂肪及び内蔵脂肪を減少させる機能を持つ機能性表示食品の発売を検討されている企業様に向け、弊社商品及び技術を通じ、その商品化の支援をして参ります。

尚、本リリースに関するお問合せ先は下記の広報部とさせて頂き、その内容に応じて、担当部門より連絡を差し上げます。

【2020年7月の「こうや豆腐パウダー」 関連記事】

https://www.misuzu-co.co.jp/corp/info/detail/?dbid=245

https://www.misuzu-co.co.jp/corp/daizu-beta-cg/

<報道機関からのお問い合わせ先>

みすずコーポレーション 広報部 担当:遠藤、大久保

MAIL: kouhou@misuzu-co.co.jp