

米由来のマイコプロテインの事業化を目指した開発契約を締結 ～ お米を原料に麴の力で作る次世代タンパク質マイコプロテインの共同事業を開始 ～

Green Earth Institute 株式会社 (以下「GEI」) は、お多福醸造株式会社 (以下「お多福醸造」)、オタフクソース株式会社 (以下「オタフク」)、Agro Ludens 株式会社 (以下「AL」) 及び株式会社 XPJP (以下「XPJP」) と、米由来のマイコプロテインの製造プロセス開発、サンプルを使った需要及び販売先の開拓を図るための開発契約を締結しました。

今回各社が共同で事業開発するマイコプロテイン (以下、「本マイコプロテイン」) は、ALが開発してきた、米を原料として麴菌による発酵プロセスで生産される、これまでにない代替タンパク質です。日本の醸造産業で使われている固体培養という発酵技術を使った日本発の新しい食材になります。

米からの本マイコプロテイン製造過程 (以下イメージ図)



GEI は、AL より本マイコプロテイン製造に関するライセンスを受け、バイオリファイナリー業界においてこれまでに培ってきた知見やネットワークを活かして、本マイコプロテインを原材料とした新たな食品需要の創出や販路開拓等を XPJP とともに担い、本マイコプロテインの事業化を目指します。

本契約において、お多福醸造は、食酢製造における優れた生産ノウハウを活用し、商用生産を見据えた製法開発と試作サンプル製造を行います。また、ALはお多福醸造に対する技術指導、オタフクソースはマイコプロテインの自社商品への展開及び販路開拓等を推進します。

なお、米麴菌からつくるマイコプロテインの「製法開発および試作品製造」は、「広島県令和5年度新たな価値づくり研究開発支援補助金」事業に採択され、新規開発設備は本年7月お多福醸造大和工場内に設置される計画となっております。

世界人口の増加に伴う食料の需要が年々伸びているなか、日本の発酵・醸造技術を有する企業が共同して畜肉に代わる新しく、美味しいタンパク質の市場供給を目指します。

GEI は、「グリーンテクノロジーを育み、地球と共に歩む」を経営理念(ミッション)として、地球の様々な問題の解決に取り組んでおり、今回の業務提携のような Food×Technology、いわゆるフードテックの分野においても、課題解決の実現に貢献してまいります。

(参考) 2023年1月30日 当社ニュースリリース「[Agro Ludens と「マイコプロテイン」の事業化に向けた業務提携契約を締結](#)」

以上