

ニンニク成分販路開拓

備前化成、消費者にも発信

健康サプリメント開発・製造の備前化成（岡山県赤磐市）はニンニクにわずかに含まれる機能性成分の販路開拓を本格化する。疲労感を軽減する効果が期待され、同社は高濃度に抽出する独自技術を持つ。動画配信や飲食店とのコラボなど消費者の認知度を高め、サプリメントから一般食品まで企業向けのOEM（相手先ブランドによる生産）や素材供給の裾野拡大に生かす。

サプリ・食品向け素材供給

動画配信や飲食店コラボ

機能性成分は生ニンニクに微量しかないアミノ酸の一種「S-アシルシステイン（SAC）」。

同社の粉末素材「SAC ニンニク」はニンニクを加熱してペースト状にし、酵素や微生物の力で発酵後に濾過（ろか）してエキスを抽出する。この独自技術でSAC量を生ニンニクの200倍以上に濃縮できる。

SACには肉体疲労のほか、日常生活で感じやすい脳の酷使による疲労（脳疲労）を軽減する効果があるとされる。備前化成は2020年11月に製品化し、食品会社など約10社にサプリのOEMや素材供給。同素材を含む商品は機能性表示食品にもなっている。

SACはニンニク由来

というインパクトもあって、サプリにとどまらず

「大きな市場を生み出すポテンシャルがある（同社）。まず認知度を高めようと、企業向けメーカーとしては珍しい消費者への発信力強化に乗り出すことにした。

24年2～3月にはオーユシシステム（岡山市）が運営するベトコンラームン倉敷新京の3店舗との共同企画で、SACニ

ンニクを入れた商品を提供。3月には23年に配信を始めたPR動画「カセイからの使者」の配信1億回記念と称して、X（旧ツイッター）でSAC商品をプレゼントするキャンペーンも展開する。

備前化成は主に健康食品向けに、ブルーベリー

葉、グアバ葉、マカなどを原料に20種類の自社素材を扱っている。企業向けの素材のため、これまでの販路開拓は展示会程度しかなかったという。SACニンニクでは同社として「初めて本格的に営業用の予算を確保した」。企業向けというビジネ

スマデルは維持する。一般の認知度が高まり多用途の可能性を提示できれば、サプリに加えて冷凍食品や菓子といった一般食品など新しい分野でも採用企業が増えていくと見込む。

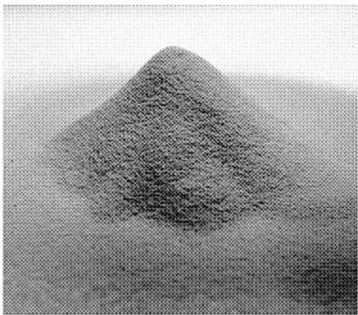
本社工場ではSACニンニクを年間10ト以上生

産する能力がある。「7年後には年間30ト、売り上げは年10億円以上に上げたい」（同社）。すでにSACニンニクを含む新工場の建設予定地も確保し増産に備える。

備前化成は従業員約300人、23年6月期の売上高は92億円。



備前化成が製作した動画の一部



独自の発酵技術で抽出したニンニクの機能性成分SAC