ニンニク成分 販路開拓

備前化成、消費者にも発信

サプリ・食品向け素材供給

動画配信や飲食店コラボ

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。

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

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―アリルシステイン（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23年に配信ユーシステム（岡山市）が運営するベトコラーメン倉敷新京の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モデルは維持する。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㌧以上生産する能力がある。「７年後には年間30㌧、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。

掲載日 2024年03月13日 日本経済新聞　地方経済面 中国 © 日本経済新聞社 無断複製転載を禁止します。
許諾番号30098057　日本経済新聞社が記事利用を許諾しています。