



徹底した管理で生み出されるエンザミン

さまの体験談をフィードバックし、大学機関に研究を依頼したのです」
 実際、今では数多くの機能性を確認できるエビデンスを有しているという。
 同社によると、近年では2013年12月、近畿大学との共同研究により、エンザミンのメタボリックシンドローム予防の有用性について英国ケンブリッジ大学出版の学術誌「Journal of Nutritional Science」に掲載。14年4月には米国の国際学会で糖尿病セッション第1位に選ばれているなど、海外でも評価を受けている。

増。名水で知られる京都市伏見区にある同社の工場では、きめ細かなニーズに対応するため、OEM受託を少ロットから対応し、世に送り出している。
 「ただ単にOEM商品を納品するだけでなく、それぞれの市場に合わせた処方開発やデザイン、パッケージの提案、健康食品を取り巻く法律のチェックなどをサポートできることも強みです」
基礎研究に立ち戻り 未知の可能性を追求する
 そのようにOEM商品が中心であるため、一般的には広く知られていないが、研究開発に注力している真摯な企業であることは、次のような後藤氏の言葉からもうかがえる。

「エンザミンは研究を進めるにつれ、新たな発見がある未知の可能性を秘めた原料で、その研究はまだ入り口にすぎません。むしろ今更に応用研究であり、今後は原点に立ち返って、もつと基礎研究を進めていかなければならない。エンザミンの機能性成分をどこまで突き詰めるような研究をまだまだ重ねていきたいと考えています」
 多くの企業では大きな成功を取ると、それを軸に営業体制や設備投資を拡大し、多角経営に乗り出そうとする。しかし、その多くが失敗につながったことは、残念ながら歴史が証明している。それに対し、同社はこれまでエンザミンという一つの商材で40年近く事業展開してきたが、この先も「研究には糸目をつけない」(後藤氏)ことで一つの商材にこだわり続けるというのだ。それゆえ今後の展開も、やはりエンザミンがカギを握っている。

「たとえば現在、エンザミンをふんだんに配合したオリジナル化粧品を開発中で、エイジングケア分野をターゲットに注力している。ほかにも、最新の分析機器を導入し、エンザミンの機能性成分の解析を進めつつ、腸内細菌への影響について大学機関と共同研究を進めるなど、「量」よりも「質」を重視した投資を進めているという。
 そして、その目は国内にとどまらない。少子高齢化が重くのしかかり、縮小傾向にならざるを得ない国内市場を危惧し、海外への幅広い展開も視野に入れている。

「湧騰する中国市場だけではなく、その他の国々も含めて海外進出を加速したいと考えています」
 いうまでもなく、健康食品に対する価値観は国によって異なる。そのような障壁を乗り越えられるのが、「世界のどこでも通用する高いレベルのエビデンスです」と後藤氏は力説する。
 有り体にいえば、目指す市場はあくまでニッチにすぎないかもしれない。しかし、だからこそ、よそでは到底真似のできない圧倒的な優位性を築くことは十分可能といえる。
 そして、後藤氏が「どこにもあるようなものではなく、当社にしかできない付加価値を生み出したい」と話すように、同社はまさにそこをめがけて突き進んでいる。
 創業40年を迎えたいま、新たな課題の一つは「人材育成」だと後藤氏はいう。
 「世界を相手にするためには、自律的な社員がほとんど働ける場を提供しなくてはなりません。そのために社員に求めたいのは、基本に忠実なのはもちろんですが、だからといって常識にとらわれず、いいものは吸収し、柔軟に考えられる多様性を持つこと。それがこの先も会社を存続させる秘訣でしょう」
 エンザミンがもたらす効果は未知の可能性を秘めているように、エンザミン研究所が成長できる余地も、まだまだ見通せないほど広がっているのかもしれない。



小ロットからの生産も可能な自社工場

「エンザミンは研究を進めるにつれ、新たな発見がある未知の可能性を秘めた原料で、その研究はまだ入り口にすぎません。むしろ今更に応用研究であり、今後は原点に立ち返って、もつと基礎研究を進めていかなければならない。エンザミンの機能性成分をどこまで突き詰めるような研究をまだまだ重ねていきたいと考えています」

「湧騰する中国市場だけではなく、その他の国々も含めて海外進出を加速したいと考えています」

「世界を相手にするためには、自律的な社員がほとんど働ける場を提供しなくてはなりません。そのために社員に求めたいのは、基本に忠実なのはもちろんですが、だからといって常識にとらわれず、いいものは吸収し、柔軟に考えられる多様性を持つこと。それがこの先も会社を存続させる秘訣でしょう」

高いレベルのエビデンスで美容と健康を支える

~株式会社エンザミン研究所の挑戦~



有用菌生産物質原料「エンザミン」の研究を進め、加工・製造・販売している株式会社エンザミン研究所。レベルの高い豊富なエビデンスを持ち、躍進を続ける秘訣を同社代表取締役の後藤謙治氏に聞いた。

耐熱性、耐酸性で低カロリーを発酵素材

健康食品といえば「何となく身体によさそうだけど、本当にいいのかわからない」といった思いを持っている人も多いだろう。しかし、それらは一線を画すべく、「世界レベルのエビデンス」を合い言葉に、商品力で人々の美容と健康に寄与することを目指し、有用菌生産物質「エンザミン」の研究開発を進めているのが、株式会社エンザミン研究所だ。

海外でも発表された豊富なエビデンス

エンザミンとは、元京都大学医学部の赤澤一三博士が開発した赤澤菌が、発酵する過程で生産された酵素や多糖類などの生産物質を、熱成により低分子化させた有用菌生産物質。加熱処理や強い酸性を示す胃酸でも成分が変化しないという「耐熱性」「耐酸性」に優れるため、健康食品や化粧品原料など幅広い利用が可能となっている。

そのエンザミンを独自の製法で製造し事業を展開する、同社代表取締役の後藤謙治氏は次のように説明をする。
 「エンザミンは、近年バイオジェニックスとしての働きがあることも分かってきました。バイオジェニックスとは菌が産生したカラダに有用な生産物質や

菌体成分のことです。エンザミンも菌そのものではなく、それが生み出す生産物質なんです。近年脚光を浴び、今後非常に期待できるおもしろい分野です」
 しかも女性には優しい低カロリー、そして低分子化されているため吸収されやすいというエンザミンの特長を活かし、少しでも多くの顧客に届けたいという思いから、同社では自社製品のみならず、さまざまな製品にエンザミンを供給するOEM受託事業を展開している。

**ENZAMIN**
FOR NATURAL HEALTH & BEAUTY

親方、腸内フローラ、大丈夫ですか。

バイオ
ジェニックス
ってなに？



www.enzamin.com/bg



トランプ異次元政治の前途

ニュースウィーク日本版 定価460円
Newsweek

**トランプ・ワールドの
希望なき幕開け**

規格外の大統領が
出来ること、
出来ないこと

2017
1・24

Newsweek 2017/01/24