

ヤエガキ醗酵技研株式会社

YAEGAKI Bio-industry, Inc.

# 食品バイオの可能性が 最先端がここから

## ヤエガキの食品用色素も 機能性食品素材も麴から生まれました。

自然のなかに息づく色彩を抽出し加工食品の着色に使われる天然系色素。ヤエガキの第一号はベニコウジ色素です。1970年に開発に着手、酒造りの技術に応用し、紅麴の培養に成功しました。この後、世の自然志向に応える天然系色素事業は年ごとに拡張、元来酒造りのために設けた研究部門に色素専門室を開設し、クチナシやベニバナなどを原料に新しい色素を次々に開発していきます。79年に一事業部から株式会社へと発展。86年には天然系色素・食品素材・醸造製品の研究開発と品質管理を行う総合研究所（現・研究所）、87年には9000㎡の敷地にファクトリーオートメーションをめざした安富工場、2002年には八雲工場、2004年には安富粉体工場がそれぞれ竣工しました。また、2001年には本社工場で国際標準規格であるISO9001の認証を取得し、より徹底した管理体制のもと、品質管理マネジメントシステムを実行しています。



ヤエガキ醱酵技研(株)事務所



安富工場



ヤエガキ研究所

## 独自技術で付加価値を探索し、 21世紀の健康を担う機能性食品を開発しています。

天然系色素で現在求められているものは、付加価値をもった色素です。ヤエガキではさらなる品質向上を追及した結果、色褪せにくい色素や、特殊な乳化技術により水に透明に溶ける油性色素などを独自に開発し、いまでは400種を超える商品を保有しています。これらは国際的な展示会に毎年出展し、世界の市場ニーズに応えようとしています。また、天然系色素に関連し、天然調味料や機能性食品の原料なども開発・製造しています。天然調味料素材ではベトナムで魚醤の生産を指導、日本向けの味に仕上げ輸入を行っています。機能性食品関連では、80年代からキチン、キトサン、グルコサミンなど天然由来の機能性素材の開発にも着手しており、さらにヤエガキの伝統である麴の醱酵や微生物の培養技術を駆使した新しい生理機能を有する機能性素材が次々と開発され市場にでています。



ifia JAPAN



安富工場コンピュータ制御室

### YAEGAKI Bio-industry, Inc.

YAEGAKI Bio-Industry, Inc. has emerged as a manufacturer of natural food colorants in 1970's, after its success in large-scale production of Benikoji pigments by the traditional fermentation techniques that have been under use since 17th century, for sake brewing. Today, it is one of the top manufacturers of natural food colorants, having more than 400 products in its line up. Its health-food ingredients manufactured by the combination of fermentation and extraction techniques, are also earning higher reputation. "YAEGAKI R&D Block", as the center of all R&D activities, devotes itself to the development of original products, evaluation of functionality of products and guaranteeing the quality of products. Yasutomi Factory with automated fermentation facilities, powder factory, and the Yakumo factory are being up-graded all the way, in order to meet the growing demands of customers. YAEGAKI Bio-industry, Inc. will continue to pursue independent R&D activities through the times.

ここにある。  
はじまる。

## ヤエガキの頭脳・・・研究開発部門。

醗酵技研だけでなく、グループ全体の新商品・新技術開発を担っているのが色素&素材研究開発部と機能性食品研究開発部であり、5つの研究室から多彩な未来が描き出されます。



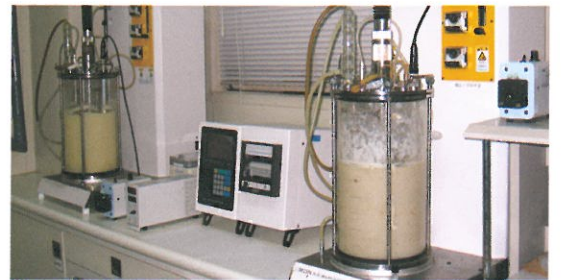
LC/MS/MS

### ●醸造工学研究室

ヤエガキ酒造にて製造販売する酒類全般の品質管理と研究開発を行っています。また酒類に限らず、伝統的な醸造技術を活かした新しい商品の開発も手がけています。

### ●バイオプロセス工学研究室

種々の微生物を用いた有用物質の生産を目的として、基礎研究から工業規模での生産についてのバイオプロセスに関する研究開発を行っています。



ジャーファメンター

### ●食品機能研究室

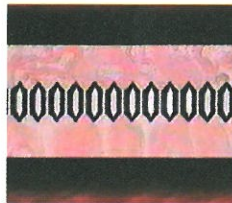
機能性食品の『健康効果と安心・安全』について客観的に評価したエビデンスを重視した評価研究に取り組んでいます。



機能性食品素材



機能性食品素材



血流測定



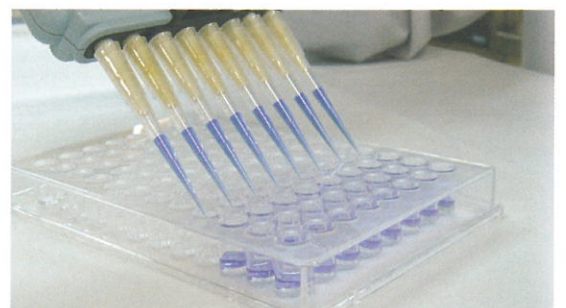
動物血圧計

### ●分離・精製工学研究室

紅麹色素をはじめ、ヤエガキが保有する約400種におよぶ色素の研究及び品質管理部門です。お客様のニーズに応え、新しい色彩や特性をもつ高品質な製品及び品質管理手法の開発、さらに使用時の処方支援等を行っています。

### ●応用生化学研究室

天然素材を有用微生物(麹菌、きのこ類、乳酸菌、酵母等)で醗酵させ、その過程で起こりうる成分等の変化を明確にし、新技術や機能性食品素材の開発をめざしています。また、天然素材に含まれる生理活性物質や生体構成に必須な物質を探索し、単離精製に関する生産プロセスを構築し、これらを有効成分とした製品開発を担当しています。



● 色素原料



ベニバナ



マリーゴールド



紅藜

YAEGAKI GROUP CHRONICLE

ヤエガキグループ・クロニクル

1666 (江戸・寛文6年)	長谷川栄雅、播磨国林田に酒屋をはじめ。	1995 (平成7年)	台湾に八興股份有限公司設立。FTW制度導入。
1690 (江戸・元禄3年)	酒造りをはじめ。	1996 (平成8年)	ヤエガキ総合研究所、ヤエガキ技術開発研究所に改組。
1839 (江戸・天保10年)	酒銘を「生諸白(きもろはく)」「奈の花(まつのはな)」と名付ける。	1998 (平成10年)	モンドセレクション酒類部門金賞受賞。
1865 (江戸・慶応元年)	儒学者河野鉄兜(こうのてつとう)命名の酒銘「籐(えびら)」を増石。	1999 (平成11年)	部長・次長職へ業績年俸制導入。
1881 (明治14年)	古歌にちなみ酒銘を「八重壇(やゑがき)」とする。	ヤエガキ・コーポレーション・オブ・USAを設立。	ヤエガキ醱酵技研株式会社、ヘルスケアの開発部設立。
1914 (大正3年)	長谷川合資会社を設立。	2000 (平成12年)	イントラネット導入。課長職へ業績年俸制導入。
1944 (昭和19年)	酒造研究室を開設。	2001 (平成13年)	焼酎工場、製品工場、JAS有機農産物加工酒類製造業者の認定取得。
1945 (昭和20年)	焼酎造りを開始。	平成12酒造年度全国新酒鑑評会金賞受賞。	技研本社工場ISO9001:2000年版認証取得。
1955 (昭和30年)	醸造用アルコール販売開始。	2002 (平成14年)	八雲工場竣工。
1961 (昭和36年)	リキュール類免許取得、製造開始。	平成13酒造年度全国新酒鑑評会金賞受賞。	2003 (平成15年)
1962 (昭和37年)	合成清酒免許取得、製造開始。ヤエガキ酒造株式会社登記。	モンドセレクション酒類部門、'96年から8年連続金賞受賞。	ヤエガキ醸造機械株式会社、ヤエガキフード&システム株式会社に社名変更。技研スプレードライ工場竣工。
1965 (昭和40年)	みりん、本直しの生産販売開始。	2004 (平成16年)	安富粉体技術工場竣工。F&S「健康逸品」スタート。
1967 (昭和42年)	ヤエガキ酒造株式会社、機械事業部設立。	2005 (平成17年)	純米大吟醸「黒乃無」IWSC(国際酒類コンクール)金賞及びベストインクラス受賞。
1970 (昭和45年)	醸造機械の生産販売開始。	2006 (平成18年)	F&S健康逸品「紫黒米健康酢」農林水産省総合食料局長賞受賞。
1971 (昭和46年)	ヤエガキ醸造機械株式会社、色素事業部設立。	平成17酒造年度全国新酒鑑評会金賞受賞。	モンドセレクション酒類部門金賞受賞。
1972 (昭和47年)	粗留アルコールの生産開始。粗留アルコールの輸入開始。	2007 (平成19年)	純米大吟醸「青乃無」IWSC金賞ベストインクラス受賞。
1974 (昭和49年)	ヤエガキ醸造機械株式会社、色素事業部設立。	純米大吟醸「黒乃無」モンドセレクション金賞連続受賞。	本格麦焼酎「あらか」モンドセレクションハイクオリティロフィー受賞。
1975 (昭和50年)	純米清酒醸造開始。本物路線へ。	2008 (平成20年)	純米大吟醸「黒乃無」モンドセレクションハイクオリティロフィー受賞。
1977 (昭和52年)	インドネシアで白酒試験製造。	純米大吟醸「青乃無」モンドセレクション金賞連続受賞。	2009 (平成21年)
1979 (昭和54年)	タイで白酒試験製造。翌年より製造開始。	純米大吟醸「黒乃無」モンドセレクション最高金賞連続受賞。	純米大吟醸「青乃無」モンドセレクションハイクオリティロフィー受賞。
1980 (昭和55年)	米焼酎「甲(かぶと)」発売。農産加工機器分野に進出。		
1986 (昭和61年)	ヤエガキ醱酵技研株式会社設立。		
1987 (昭和62年)	上海市裕申醸造廠と提携。白酒を生産。		
1988 (昭和63年)	軽飛行機飛行試験。ヤエガキ総合研究所竣工。		
1993 (平成5年)	アメリカン・パシフィック・リム社に出資。		
1994 (平成6年)	安富工場竣工。ヤエガキジャパン株式会社設立。		
	平成4酒造年度全国新酒鑑評会金賞受賞。翌年も連続受賞。		
	上海東発醸造有限公司設立。		


**ヤエガキ醱酵技研株式会社**  
 YAEGAKI Bio-industry, Inc.  
 TEL.079-268-8070  
 FAX.079-268-8065  
 URL <http://www.yaegaki.co.jp/bio/>

所在地 〒679-4298 姫路市林田町六九谷681  
 創業 昭和46年  
 ヤエガキ醸造機械株式会社 色素事業部として発足  
 創立 昭和54年10月1日  
 資本金 8,750万円  
 代表取締役社長 長谷川雄三