

株式会社光英科学研究所

16種・35株の乳酸菌・ビフィズス菌チームがキーポイント 乳酸菌が人の腸内で生み出す「乳酸菌生産物質」を工場で製造



本社工場の製造設備（GMP適合認定取得済み）

人の腸内に生息する乳酸菌は、その代謝活動で短鎖脂肪酸やアミノ酸、ペプチド等の健康に有用な「乳酸菌生産物質」を産出している。昨今、その働きを助けるためのヨーグルト等の乳製品の摂取の有効性が喧伝されているが、実はそれらで摂る生菌は胃液で死滅してしまうか、腸内で増殖・定着できずに排出されてしまうことが多いと言う。乳製品等で摂取した乳酸菌が腸内で代謝活動を行うには、高いハードルがあるのだ。

株式会社光英科学研究所は、腸内の乳酸菌が産出する「乳酸菌生産物質」と同等の代謝物を体外の工場で人工的に製造し、サプリメントメーカー等に原料として供給してきた企業だ。1969年4月の創業以来、55年の長きに渡る生き物相手の試行錯誤の末たどり着いたのが、16種・35株の乳酸菌・ビフィズス菌のエリート菌群。腸内環境と同様に、多種類の乳酸菌が助け合いながら発酵して、体外でより多くの「乳酸菌生産物質」を産出する相性抜群の元菌グループを確定させたのだ。

「通常乳酸菌を16種類も一緒に培養すると、最終的には強い菌しか残らないのですが、当社の乳酸菌チームは最後まで全ての菌が生き残り、そ

れぞれが代謝物を産出しています。しかも、何度培養を繰り返してもそのチーム構成は揺るがないのです。また、これらのチームが産出した代謝物を直接腸内に送り込むことで、生きた菌を大量に摂取するより、健康維持の面で遥かに高いコストパフォーマンスが得られると言えます」

と、創業者の村田公英会長は16種・35株の永続性とその代謝物の経済優位性に自信を見せる。

自社商品で愛用者の「体感」を確認 本社を置く和光市との連携も強化

創業以来サプリメント原料メーカーとして実績を積み重ねてきた同社は、すでに5つ目の自社商品として「乳酸菌生産物質」を配合した、保湿機能のある飲むスキンケア「うるおいラクト」を開発・販売している。というのも、より愛用者に近い所で商品摂取の「体感」を直接聴き取りデータ化することで、既存顧客向けの新たな研究・開発に結び付けるためだ。ちなみにこの「うるおいラクト」は、同社初の機能性表示食品だ。

さらに、地元和光市への地域貢献に積極的に取り組む同社は、和光市出身の自転車競技・梶原悠未選手のスポンサー支援や卓球クラブチーム



和光市との協定締結
(左から柴崎光子和光市長・ワッコウ・小野寺洋子社長)

「T・I彩たま」との企業パートナー契約、「和光・発酵・健康」のキャラクター「ワッコウ」の作成など、地域に根付く施策は目白押し。昨年11月には和光市との連携と協働を深める協定を締結したばかりだ。

2021年2月に父親の後継で代表に就いた小野寺洋子社長は話す。「今後も多様な方々との対話と協働を重視し、『ウェルネス』に貢献する企業として成長して行きたい」（木）

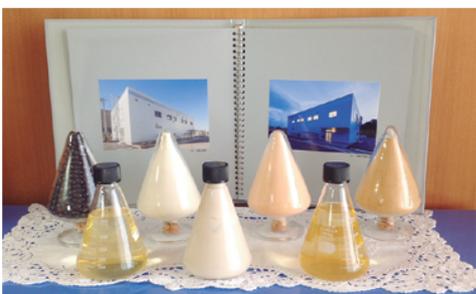


代表取締役会長
村田 公英



代表取締役社長
小野寺 洋子

株式会社光英科学研究所
本社 埼玉県和光市新倉5-1-25
TEL 048-467-3345
創業 1969年4月
設立 1994年2月
資本金 1,000万円
事業内容 乳酸菌生産物質の製造販売、研究・開発等
<https://www.koei-science.com>



サプリメントメーカーに原料として供給



5つ目の自社商品「うるおいラクト」