

出展情報

706-1 有限会社オトコーポレーション

NFI

麹菌・納豆菌・乳酸菌を利活用した発酵食品

オトコーポレーションの研究センターでは、発酵パワーに着目した研究により Kojiesse™、Nattoesse™、Lactoesse™ を開発しました。

魅力あるオリジナル商品開発

機能性食品の開発コンセプト

1. 内臓機能の負担軽減（消化・吸収・整腸・栄養）
2. 健全な排出機能の維持（腎臓機能、口腔・胃・小腸・大腸などの消化器）

小間番号	706-1
住所	〒250-0874 神奈川県小田原市鴨宮 223-16
TEL	0465-46-1210
FAX	0465-46-1205
ホームページ URL	https://oto-corporation.com/



セミナー情報

2021年9月3日(金) 10:20 ~ 10:50

E2-1 出展社セミナー会場

これからの発酵食品と減塩素材



味噌や日本酒製造現場では納豆が禁忌とされるように、本来納豆菌と麹菌の共生培養は難しいものです。弊社では、納豆菌を用いた Nattoesse、麹菌を用いた Kojiesse の開発・製造を行なう中で納豆菌×麹菌+乳酸菌等の共生培養に成功しています。

また、2018年からは神奈川県と連携し『減塩』をキーワードに新しい素材として Nattogen を開発しました。

40年に及ぶ腎臓病用治療食品の開発歴史より学んだ吸収と排出のバランスに注目した【分子栄養学】を基本にこれからの発酵食品の展望と、発酵食品を使った減塩効果についてお話をさせていただきます。

有限会社オトコーポレーション

代表取締役 杉山 剛

山梨大学工学部発酵生産学科卒業。

わかもと製薬株式会社工場長、開発部長、学術部長、医薬品原料の国内・海外への販売部長を経て独立。

その間、活性型ビタミン B2 (FAD)、脳循環改善剤 (CDP-Choline)、Coenzyme Q10、血栓溶解剤 Urokinase、膵炎治療剤 Trypsin inhibitor 等の開発製造に携わった。

その後、腎不全保存期の食事療法のための食品開発、納豆菌、麹菌、乳酸菌を利用した発酵生産物の開発、製造に携わる。