

食品由来の機能性素材を  
やさしいバイオとして  
提供

# 株式会社 ファーマ フーズ

京都府  
京都市西京区御陵大原1-49

1997年(平成9年)設立  
TEL 075-394-8600

<http://www.pharmafoods.co.jp>



代表取締役社長  
金 武祐

身近な食品由来の機能性素材の用途開発と企画提案により機能性食品素材市場を  
拡大。

## GABAの採用

同社は創業者が自他の研究成果の実用化を目指して起業。たまごや緑茶などの身近な食品由来の機能性素材を「やさしいバイオ」として提供。製品のGABA(乳酸菌発酵エキス「ファーマギャバ」)が2005年に大手菓子メーカーの新企画チョコレートに採用され大ヒットし、GABAが一般に広く知られるようになった。

## コンセプトメイキング

食品メーカーへの単なる原料供給でなく、他にはないユニークな企画提案を行い、新製品の開発やコンセプトメイキングをサポート。

また、企画提案のため、自社による機能性データの充実だけでなく、大学や公設研究機関との産学官連携も有効に活用している。

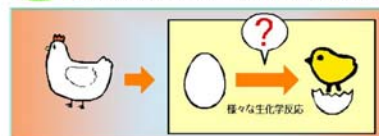
他に「葉酸たまご」、鶏卵抗体「オボプロン」、卵黄ペプチド「ボーンペップ」などの製品を展開している。

## コラボレーション

米国の飲料メーカーと共同でGABAの海外市場を拡大。また、各鶏卵事業者と葉酸たまご事業を拡大。次の機能性たまごの拡充へ繋げると共に関連企業の大学発ベンチャー「広島バイオメディカル」と共同で、ニワトリモノクローナル抗体の事業を進める。

### たまごはバイオカプセル

発想 鶏が産んだ卵は、21日間温めるとひよこになる



洞察 卵は生命に必要な生体活性物質の宝庫。  
ひよこの骨は、どこからできる？  
→骨をつくるための因子があるのでは？

↓  
卵黄ペプチド(ボーンペップ™)の開発

