

北方系機能性植物を活用 した高付加価値製品の開発

株式会社 北海道バイオ インダストリー



北海道
札幌市豊平区平岸7条14丁目3番43号

代表取締役
佐渡 宏樹

1997年(平成9年)設立
011-812-2512

<http://www.bio-do.co.jp>

行者ニンニク、タマネギ、ヤーコン、アロニアなどの北方系機能性植物に内在する健康効果を賦活化させ、新たな北海道の地域産業資源として確立。

北海道の大学発バイオベンチャー第1号としての先駆的な取り組み

「地域への貢献」「新たな地域資源の発掘」を目指し、産学官連携や農商工連携による事業展開を実施。北海道の特徴的な農産物を活用し、「安全・安心」「真に健康に良い」機能性食品や素材を開発している。地域農産物の新たな用途開発を通じて、地域農業の需要拡大、経営安定化にも貢献し確実に成果を残している同社の取り組みは、道内大学発バイオベンチャー第1号として、後発ベンチャー企業の活動の手本となっている。

北海道の特徴的な農産物を特許技術で高付加価値化

北見地区産タマネギをはじめ、行者ニンニクなどのネギ属植物の健康効果を賦活化させる独自技術：バイオリショナルコントロール（BRC）を確立し、特許を取得。BRCとは、植物自体がもつ防衛反応によって健康成分が生成されるしくみを利用したもので、その健康成分をさらに凝縮し機能性を高めるという画期的な技術。この技術を用いて、血流改善や動脈硬化などの生活習慣病予防に効果的な健康食品を開発している。



北見地区産タマネギ



DHA配合サプリメント
「酢玉葱（すたまねぎ）」

「コンディショニングスイーツ」という新たな概念の提案

形態は一般食品と同じだが、食べることで体調を整える補助をする、「コンディショニングフード」という新たな概念を提案。その第一弾として、北海道で発見された植物性乳酸菌「ホッカイドウ株」や自社の研究素材ヤーコンなどを用いたチーズケーキ、「コンディショニングスイーツHA-RU（ハル）」を開発した。



コンディショニングスイーツ
「HA-RU（ハル）」