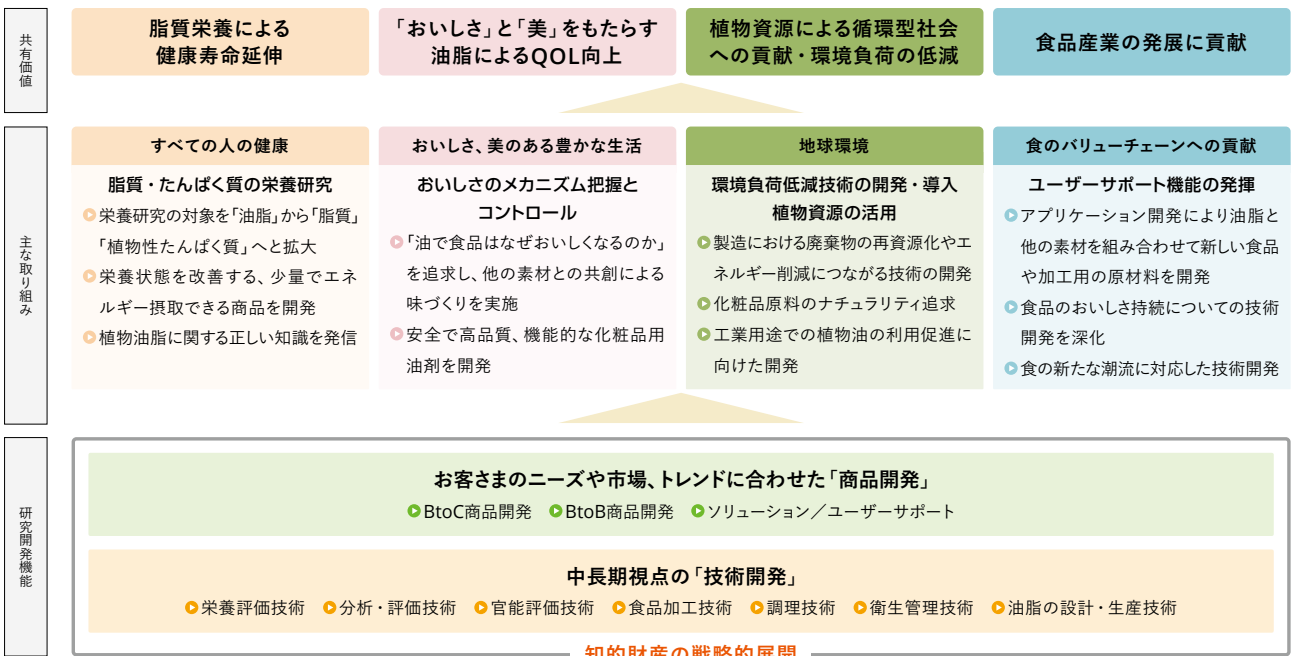


成長を支える基盤

研究開発

当社グループは長年の植物油脂研究を通じ、独創的かつ高い技術力こそが事業の成長を支える基盤になるという考えのもと、連続的なイノベーションを通じて付加価値を生み出してきました。今後は「日清オイリオグループビジョン2030(以下:ビジョン2030)」のもと、各重点領域における共有価値の創出に向けた研究開発を推進していきます。

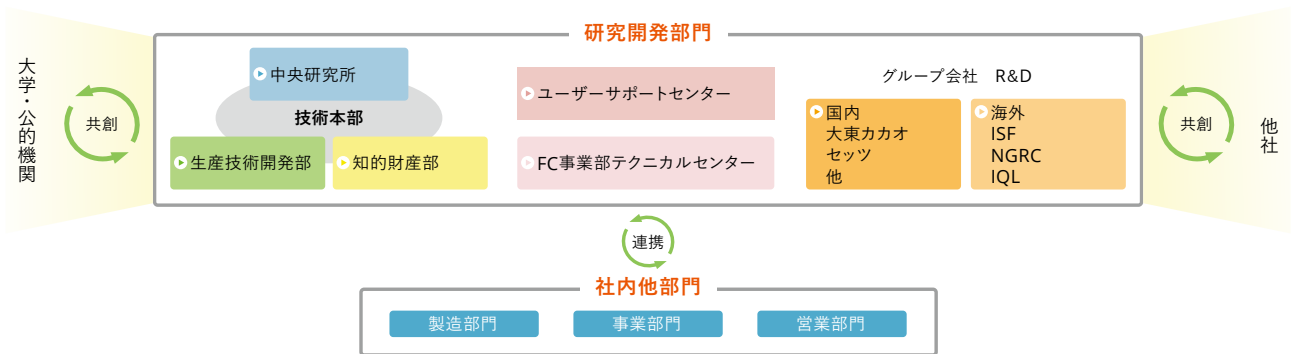
油脂についての長年の基礎研究による知見を土台に、油脂が私たちの体の中で果たしている健康機能や、食品の中で担っているおいしさ機能を、技術をもって具現化し、お客さまの多様なニーズにお応えしていきます。中長期的な視点で継続的に取り組む「技術開発」と、お客さまのニーズや市場トレンドに合わせて短期間で柔軟に行う「商品開発」を両輪に、各部門が連携して取り組みを進めていきます。



研究開発機能

コアコンピタンスである油脂と、油脂を利用した加工食品の研究開発を担う「中央研究所」、BtoB事業を技術面から牽引する「ユーザーサポートセンター」、基盤生産技術の深化、生産と研究開発の融合によりスムーズな事業化や生産性の向上を図る「生産技術開発部」、ファインケミカル事業の研究開発を担う「ファインケミカル事業部テクニカルセンター」、知的財産の管理やその戦略的な活用を図る「知的財産部」、これらを日清オイリオグループ横浜磯子事業場に設置し、当社グループ研究開発の中核拠点として、取り組みを進めています。

さらに、Intercontinental Specialty Fats (ISF)、大東カカオ株式会社、セッツ株式会社などの各グループ会社と連携をとりながら、それぞれのグループ会社が強みを活かした取り組みを進めるとともに、大学・公的機関との共同研究などにより、グループの総合力を活かして新たな価値の創造に注力しています。



グローバルな研究開発体制

海外においてもマレーシアやスペインに研究開発の拠点を置き、グローバルな研究開発体制を構築しています。パーム油の主要産地であるマレーシアには、Nisshin Global Research Center (NGRC)を設置。今後さらにプレゼンスが高まるパーム油について、より高度なニーズへの対応を可能とするための研究開発体制を整えています。パーム油脂およびスペシャリティファットの製造拠点であるISFとの連携によりスピード感のある商品開発、技術開発で、世界のお取引先さまの求める商品・価値を提供していきます。また、スペインにはファインケミカル製品の製造・販売拠点であるIndustrial Quimica Lasem (IQL)を設けており、日本国内の研究開発部門との連携により、欧州を中心としたお客さまのニーズに素早く応えるための取り組みを進めています。



すべての人の健康

健康寿命の延伸に貢献する研究開発

MCT(中鎖脂肪酸)は、一般的な油よりもすばやく消化・吸収され、エネルギーになりやすいという特長があり、近年では、一般の人々も食事に取り入れるなど、利用が広がりつつあります。

研究開発においても、これまで高齢者やアスリートなどで得た知見を活かしながら、日常生活の中での効果についてエビデンス取得を進め、臨床試験等で検証を行い、その結果を海外の論文や国内外の学会で発表しています。*

今後は、栄養研究の対象を「脂質」という油脂に含まれる微量成分も含めた領域へ、さらには「植物性たんぱく質」へと拡大し、過栄養や低栄養などの健康課題の改善に取り組み、健康寿命の延伸に貢献していきます。また、脂質の適切な摂り方に関する情報を発信し続け、持続可能な社会の基盤を健康から支えていきます。



MCTに関するエビデンスの発表

※ 詳細はホームページをご覧ください。
<https://www.nisshin-oillio.com/company/rd/conference/index.html?category=1200>

研究開発

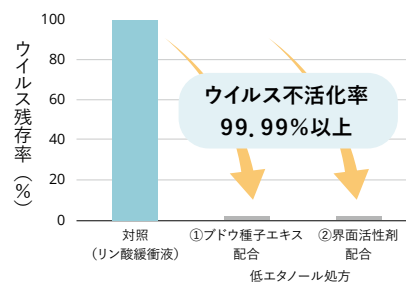
食のバリューチェーンへの貢献

消毒用エタノールの需給緩和への貢献

アルコール製剤や洗剤などの製造・販売を行うセッツ株式会社では、ブドウ種子エキスの抗ウイルス効果について長年研究を積み重ねています。2020年、新型コロナウイルスの感染拡大により、日本国内では消毒に必要な高濃度エタノール製品の需給がひっ迫する中、より安全性・有効性の高い低濃度エタノール製品の供給が望まれる状況となりました。こうした課題を解決すべく、大阪府立大学との共同研究で、ブドウ種子エキスや特定の界面活性剤を配合した低濃度エタノール処方による新型コロナウイルス

に対する効果を検証した結果、新型コロナウイルスを99.99%以上、不活化※することを見出しました。セッツ株式会社では、本研究結果を応用したエタノール製剤をいち早く市場に提案しており、消毒用の高濃度エタノールの需給緩和に寄与してきました。引き続き研究開発を深化させ、製品とサービスを通じた社会貢献に取り組んでいきます。

※ 病原体の感染力や毒性を失わせること



食のバリューチェーンへの貢献

お取引先さまのニーズにお応えする商品の開発

中食・外食のお取引先さまのニーズや課題に対し、業務用食用油を通じた商品・サービス・ソリューション提供を進めています。揚げ物を扱うお取引先さまにとって、フライ油の劣化は大きな課題であり、その課題を解決すべく開発したのが「スーパー長持ち油シリーズ」です。これまでの油脂の製法を新たな視点で見つめ直し、フライ油の劣化指標となる酸価上昇や着色、揚げ油のにおいを抑制する製法を見出しました。「SL製法※1」と「UL製法※2」の組み合わせにより、従来製品に比べて酸価の上昇を約30%抑制するなどの長持ち機能を実現しました。

※1 SL製法とはSuper Long製法の略で、フライ時の酸価の上昇を抑制する製法です。(特許第5274592号)

※2 UL製法とはUltra Long製法の略で、従来製法に比べて長持ち機能を向上させる製法です。



スーパー長持ち油

市場を変革する新たな価値創造に挑戦

当社グループにとって研究開発は次なる成長への原動力です。価値ある商品・サービスを創り続けるためには、様々な知見の蓄積とそれらを組み合わせ、形にする技術が必要です。そのために、技術開発と商品開発を両輪とした研究開発を進めています。技術開発では中長期的な視点で新たな技術の創出に取り組んでいます。一方、商品開発ではお客さまのニーズや市場トレンドに合わせてスピーディーかつフレキシブルな対応をしています。

こうした研究開発体制を強化すべく、2021年4月、技術本部を新設し、その傘下に中央研究所、生産技術開発部、知的財産部を配置する機構改革を実施しました。この改革により機能連携の強化や迅速な対応を促進し、研究開発力をさらに高めることで、市場を変革する新たな価値の創造に挑戦していきます。



執行役員
技術本部長、生産技術開発部長 兼
中央研究所、知的財産部担当

佐藤 将祐