

機能性食品素材の開発で 医療と食の融合をはかる

コア技術と事業概要

機能性食品素材の販売・OEMから、独自ブランドのB2Cまで

鶏卵や植物・動物などの自然食品に由来する機能性成分の研究開発を行い、食品素材として大手食品メーカーや製薬会社などに素材販売、OEM販売を行っています。例えば、チョコレートに含まれ、鎮静作用があるといわれるギャバ(γ-アミノ酪酸)は、素材販売の国内シェアが8割を超えています。また、鶏卵由来の成分であるボーンペップ®やオボプロン®などを開発し、広く市場に流通させています。

また、2012年から、「タマゴ基地」というブランドで通信販売事業を開始し、タマゴサミンなどの独自商品を販売して、これまでのB2B中心からB2Cにも事業ドメインを広げています。とくに2015年に消費者庁の機能性表示食品制度が開始され、自社の有用成分を消費者に訴求しやすくなり、差別化を図れ、業績も伸長しています。



図1 ファーマフーズの食品素材を利用した、国内外の大手メーカーから販売されている商品群

注目の新技術・新展開

原点であるニワトリから抗体医薬に貢献

抗体医薬は、がん細胞など特定のターゲットにだけ作用する、副作用の少ない治療法として期待されていますが、いかに抗体を安定・安価に供給できるかが大きなハードルとされています。

鶏卵に事業ルーツをおくファーマフーズは、ニワトリ抗体からヒト化抗体を製造する研究開発を行っており、そこからがん治療用抗体の開発や、リウマチなどの疾患の標的分子の探索などを行っています。大学・公的機関で得られた抗体群をヒト化抗体にする製法を確立し、それを製薬会社などとライセンス契約することでビジネス化を図っています。

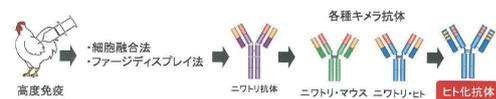


図2 ニワトリモノクローナル抗体の作成技術
ニワトリからヒト化モノクローナル抗体を製造する方法を開発している

企業情報



1997年に、京都府久世郡久御山町で、機能性食品素材の開発・販売を目的に創業。ギャバやカテキンなどの食品素材のヒットを受け順調に事業を拡大し、2006年に東証マザーズ上場、2016年には東証二部上場。本社・研究所を京都市桂イノベーションパーク内におく。京都ベンチャー企業目利き委員会Aランク認定企業。従業員の半数近くが研究職に従事し、関連学会での研究発表も毎回複数件に及ぶなど積極的な研究開発を行っている。

創立 : 1997年
資本金 : 2,031百万円(2016年7月末現在)
本社 : 京都府京都市
開発拠点 : 京都市桂イノベーションパーク
Web : <http://www.pharmafoods.co.jp/>
Tel : 075-394-8600

取引の多い業界分野



業界の位置づけ



お問い合わせ

京都グリーンケミカル・ネットワーク (KGC-net) 事務局

〒612-8374

京都市伏見区治部町105番地 京都市成長産業創造センター

電話 075-603-6703

E-mail kgc-net@astem.or.jp