

2020年10月14日

株式会社 大泉工場

高崎健康福祉大学

産学連携による KOMBUCHA のメカニズムを解明
大泉工場と高崎健康福祉大学との KOMBUCHA に関する共同研究を開始
～進化系スコビー（菌株）の開発を目指し、KOMBUCHA_SHIP は新たなフェーズに！～

株式会社 大泉工場（本社：埼玉県川口市、代表取締役：大泉寛太郎、以下 大泉工場）は、高崎健康福祉大学（学園理事長・学長：須藤賢一）農学部 生物生産学科の岡田早苗教授^{おかださなえ}と産学連携を図り、オリジナルブランドの発酵スパークリングティー「KOMBUCHA_SHIP（コンブチャ・シップ）」の現状分析および微生物の活用方法をはじめ同研究に派生する新スコビー（菌株）開発などに関する KOMBUCHA の共同研究を 2020 年 10 月より正式に開始いたしました。

【本研究の概要】

大泉工場は、お茶を発酵させた非加熱製法の KOMBUCHA を日本で唯一の地球環境に配慮したクラウドプラットフォーム「KOMBUCHA_SHIP Brewery & Tap Room」^{コンブチャ シップ ブルワリー アンド タップ ルーム}で製造・販売しております。植物性乳酸菌研究の第一人者である高崎健康福祉大学に所属する岡田早苗教授と大泉工場が連携することにより、スコビーに含有する微生物が製造過程でどのような栄養素を持ち、変化を遂げるのかメカニズムの解明を進めてまいります。また、新たな商品開発にも寄与する共同研究となります。



【市場動向について】

海外における「KOMBUCHA」は、全世界共通の呼び方であり、米国における KOMBUCHA 販売動向は 800～1,000 億円の市場（出典：Kombucha Brewers International／2019 年 2 月 24 日現在）と言われており、日本における KOMBUCHA の市場は今後形成されることが予想されます。



本件に関するお問い合わせ先

株式会社 大泉工場 Corporate Communication 広報担当

TEL : 048 - 222 - 1171 / FAX : 048 - 222 - 1177 / e-mail : info@oks-j.com

■高崎健康福祉大学 農学部 生物生産学科 おかださなえ 岡田早苗教授について

私の大学院在学中は、乳酸菌の細胞壁を構成するアミノ酸の異性体について研究し、農学博士の学位を取得しました。乳酸菌の細胞壁の研究から茶葉の発酵食品に興味を持ち、国内およびタイの山岳地帯にある茶葉の発酵食品を調査しました。それを機に、日本および東南アジア各国の様々な伝統発酵食品に棲む乳酸菌の研究と収集を行ってきました（1995年頃まで）。その後、調査の対象を国内だけとし、希少な伝統発酵食品、「すんき（長野県）」、「せんだんご（長崎県）」、「碁石茶（高知県）」、「阿波晩茶（徳島県）」など調査と研究を積み重ね、研究成果を地元に戻元することを行ってきました。食品汚染菌として出現する難培養乳酸菌の分離など様々な場所にいる乳酸菌の特性を研究してきました。未調査の伝統発酵食品について調査し、それらに生息する乳酸菌の種類や個性を調べ、乳酸菌の世界をもっともっと広げたいと考えています。



■発酵スパークリングティー「KOMBUCHA_SHIP」

大泉工場のオリジナルブランドは、京都の宇治市にある有機栽培にこだわり続けた永田茶園の厳選された茶葉を使用。発酵由来の白ブドウや、洋梨の様なフルーティーな香りと酸味、爽やかな微炭酸が特徴。

日本で唯一の地球環境に配慮した KOMBUCHA 専用のクラウドプラットフォームの Brewery（醸造所）を完備。製造においては衛生管理を徹底し、全国の飲食店・ホテルを中心に約 50 か所に KOMBUCHA_SHIP を販売。



【KOMBUCHA_SHIP Brewery & Tap Room】

所在地： 〒332-0004 埼玉県川口市領家5-4-1

営業時間： 10:00~16:00（定休日：月曜日）

価格： KOMBUCHA_SHIP

Original_オリジナル、Yuzu_ユズ、Shiso_シソ、Kuwa_クワ（価格 600 円）

4種類飲み比べフライトセット（価格 1,200 円） ※すべて消費税別

ホームページ： <https://oks-kombuchaship.com/>



■ KOMBUCHA SHIP の商品紹介

・ Original (オリジナル)



ブルワ어의経験、感性が凝縮された、KOMBUCHA_SHIP のフラッグシップ商品です。発酵由来の白ブドウや、洋梨の様なフルーティーな香りと酸味、爽やかな微炭酸が特徴。カロリーが低く、酢酸菌や酵母の発酵に由来する成分の整腸作用により、免疫力アップ、肌荒れの改善、代謝の向上、デトックス、抗酸化作用によるアンチエイジングなどの効果が期待できます。

・ Yuzu (ユズ)



Original をベースに、徳島県産の分厚い皮が特徴の木頭柚子を、漬け込みました。シャンパンのようなクリアなゴールド。グラスを口元に運ぶと爽やかな柚子の香りが鼻を抜け、清涼感のある香りと味わいの長い余韻を楽しめます。

外皮に含まれる精油成分のリモネンには抗菌作用、免疫力の強化、リラックス効果、睡眠促進効果、血行促進などの効果が期待されます。

・ Shiso (シソ)



Original をベースに、宮崎県霧島山の麓で栽培された赤紫蘇を乾燥させて漬け込みました。淡い赤色でロゼワインを思わせる外観に、穏やかな口当たりで華やかな紫蘇の香りが口いっぱいに広がります。赤紫蘇に含まれるローズマリンというポリフェノールは抗酸化力が強く、肝臓の解毒機能を促進すると言われています。

・ Kuwa (クワ)



Original をベースに、栄養素が豊富な桑の葉の乾燥粉末を漬け込みました。淡い萌葱色の液色と濁りがあり、口に含むと緑茶などを思わせる香りと余韻にワイルドグリーン系の香りが鼻に抜けます。

実の部分はマルベリーという名前で海外でもビタミンが豊富なスーパーフードとして注目されている桑。葉の部分にも栄養素が豊富で、DNJ(TM)という桑の葉の特有成分には腸内での糖の吸収を抑える効果があり、血圧調整、糖尿病の予防等の効果が期待できます。

<会社概要>

会社名：	株式会社 大泉工場
代表者：	代表取締役 大泉寛太郎
所在地：	埼玉県川口市領家 5-4-1
設立：	1938年3月 (1917年3月創業)
資本金：	20,000,000 円
URL：	http://www.oks-j.com/ (コーポレートサイト)
事業：	FUTURE FUN FOOD (ポップコーンマシン・材料およびオーガニック商材の販売)・JUICE (ジュースマシン販売)・KOMBUCHA (KOMBUCHA_SHIP 製造・販売)・REAL ESTATE (不動産関連事業)・1110CAFE / BAKERY・大泉工場 NISHIAZABU・OKS_CAMPUS 【スペースレンタル、BBQ レンタル、テントレンタル、(ARTISAN) FARMERS MARKET KAWAGUCHI】