

対×談

拡大する酵母エキス市場の 可能性を 拓く

任涛氏
安琪酵母新加坡有限公司
董事總經理



水野勉氏
Dashi Corporation 株式会社
代表取締役社長



Dashi Corporationは、安琪酵母（エンジェルイースト社：以後エンジェル社）の酵母エキスを年間1000t販売することを目標に掲げている。近年、日本国内の酵母エキス市場は増加傾向を示しており、将来的にも健康食品市場の拡大や減塩政策の推進などによりさらなる市場の拡大が期待できる。こうした需要の伸びを見越して、Dashi Corporationは酵母エキスの品揃えを拡大した。また現在、だしと組み合わせた調味料の開発も進めている。一方、エンジェル社では巨額の研究開発費を注ぎ込み製品の品質向上を徹底している。さらに、世界市場の伸長に備えた増産計画も視野に入れている。Dashi Corporationの水野社長に酵母エキス年間1000t販売への道筋を、エンジェルイースト・シンガポール社の任董事總經理に同社酵母エキスの底力の秘密について聞いた。

—— エンジェル社の概要を教えてください

任 エンジェル社は、1986年に設立された酵母の総合メーカーです。酵母およびその加工品を主要製品として30年以上事業を行ってきました。複数の関連会社を持ち、そのうち安琪酵母と宏裕包材の2社は上場しています。従業員数は全世界で1万3000人を超えています。生産拠点は中国国内に複数持っているほか、国外にも持っています。酵母

の生産規模は世界第2位です。主要製品である酵母、酵母エキス、食品原料などは、ベーカリー、発酵食品、調味料をはじめとする幅広い分野で使用されています。

水野 30数年間で世界有数の酵母メーカーになれた大きな要因は、エンジェル社の研究開発力の高さだと感じています。昨年12月にエンジェル社の本社を訪問し、研究開発への投資力を肌で感じました。

任 そうですね。見ていただいた研究開発センター以外にも、中国国家級企業技術センターやポストドクターワークステーションなどを所有しています。また、CNAS（中国合格評定国家認可委員会）の認定を受けた検査センターも運営しています。特許は300件以上を取得し、国家科学技術進歩賞も2回受賞しています。

水野 素晴らしいですね。エンジェル社の飛躍の背景には、研究開発を含めた技術力の高さがあるのですね。当社も見習わないといけませんね。

—— エンジェル社の酵母エキスの特徴は？

任 当社では主に、①研究開発力の強化、②高品質な酵母菌株の使用、③酵母エキス製造に必要な最新製造技術の強化、④一貫したサプライチェーン構築、⑤マーケティング力を生かした商品開発——に取り組んでいます。

水野 商品数の多さも驚きです。毎年新たな商品を上市できるのは、やはり研究開発力の高さからでしょうか？

任 その通りです。お越しいただいた湖北省宜昌市の本社には研究開発スタッフだけで600人以上常駐しています。日々新たな酵母菌株の培養を行い、毎年多くの新商品を上市しています。

水野 日本のお客様にエンジェル社の商品をご案内していると、溶解性の高さ、溶解液のクリアさ、塩分の低さなどを評価していただくことが多くあります。

任 その点も当社の製造技術力の高さから来ていると思います。

水野 品質管理面ではどのような点を注意されていますか？

任 当社では、ISO 9001, ISO 22000, HACCP, GMP, Kosher (OU), MUI, HALAL, BRC, SEDEX など、国際的な品質認証を多数取得しています。また、検査センターはCNAS認定を取得し、中国国家レベルの検査機関として認められています。

ただ認定を取得すればよいという話ではなく、従業員への品質意識の浸透が重要だと考えています。従業員に対する品質の教育は年々頻度を上げていますし、生産プロセスの管理や品質検査の強化なども年々厳しくしています。

また、生産工程では厳格な品質管理を行っており、各バッチの製品の風味、成分、微生物指標などが一貫して安定するように、大規模製造でも品質の均一性を担保できるよう努力しています。

—— 研究機関の活動を教えてください

任 当社では研究開発を重視し、さまざまな研究活動を展開しています。2021年以降、中国の江南大学、華東理工大学、華中農業大学などの研究機関や大学と連携し、50件以上の共同研究プロジェクトを実施しています。このうち国家レベルのプロジェクトが11件あります。

研究内容は、バイオ製造、未来食品、健康・栄養、バイオ農業などの分野に焦点を当てて

おり、①菌株の効率的な選別、②微生物タンパク質の合成、③特殊酵素とバイオ触媒合成、④分離精製技術、⑤発酵プロセスのスマート制御、⑥機能性健康食品の開発——などが含まれます。これらの技術の多くはすでに産業化されており、市場に導入されています。



エンジェル社は上場企業を含めた複数の関連企業を持つ

——品質管理体制について教えてください

任 先ほどの酵母エキスの特徴の際にもお話ししましたが、当社は「源流管理、予防重視、ゼロリスク追求」の方針を堅持し、卓越した品質を実現するための厳格な管理体制を構築しています。

水野 直接訪問した際や、ウェブでのミーティングの際にも感じましたが、品質管理体制は本当にしっかりしており、当社としても安心して日本のお客様にご案内できています。また、外国企業なので日本のお客様の工場監査がウェブになることが多いですが、その点もしっかり対応いただけて助かっています。

また、当社の取り組みとしても定期的な抜き取り検査を行い、品質確認を行っています。

——酵母エキスの供給能力について教えてください

任 当社は中国の国内外に多数の生産拠点を持っています。国内では、湖北宜昌、広西

柳州と崇左、雲南徳宏と普洱、山東滨州と済寧、内モンゴル赤峰、河南睢県などです。これらの工場は、それぞれの地域特性を活かした安定供給を行っています。特に湖北宜昌の工場は、先進的な技術と大規模な生産設備を備え、高い生産能力があります。

国外にも工場を持ち、国際市場への供給を強化しています。今後の増産計画としては、既存の工場の技術改良と生産効率の向上に加え、新たな工場の建設も検討しています。これにより、世界的な酵母エキスの需要増加に対応し、世界市場でもリーダーシップを発揮していきます。

水野 現在エンジェル社の酵母エキスの生産量は年間14万tを超えていますが、増産計画には期待感を持っています。その点も日本のお客様に安心してお使いいただけるのではないかと考えています。

日本の酵母エキス市場はより拡大

——日本市場をどう考えていますか？

任 日本の市場については、Dashi Corporationの水野社長に聞いていただいた方がよいと思います。ただ、私が感じていることは、日本市場のお客様は製品の品質と供給の安定性に対して非常に高い要求を持っているとい

うことです。供給リスクの管理に重点を置く傾向があり、供給能力が高く、サービスが優れたサプライヤーを選ぶ傾向があると感じています。また、長期的な取引関係を重視するため、信頼性の高いサプライヤーとの協力を求めているように感じます。

水野 製品の安定供給は非常に重要だと感じています。当社の本業である鰹節エキスも安定供給を求められるケースが年々増えており、酵母エキスも同様です。その点、エンジェル社は世界有数の酵母エキス企業であり、安定供給はしっかりしていますので、後は当社が物流でミスをしないよう、計画的な輸入と日本国内での在庫管理を徹底していきます。

任 商品特性としては、日本市場では高核酸酵母エキスの需要が大きいです



国家プロジェクトを含む多様な研究を行う

が、そのほかの酵母エキスの市場拡大も見込まれると考えています。今後の日本市場では、健康食品や減塩政策の推進により、酵母エキスの需要がさらに拡大すると思います。健康志向の高まりと調味料技術の革新が、市場の成長を後押しするでしょう。

—— エンジェル社の酵母エキスの輸入体制を教えてください

水野 従来から当社が取り扱ってきた3アイテムと昨年起扱いを始めた3アイテムの合計6アイテムは、毎月輸入計画を立てて輸入しています。通関が切れた後、当社グループのDashi Corporation埼玉工場で商品在庫を保管しています。保管量は3カ月分を目安にして計画を立てています。埼玉工場からは、ご注文をいただいたお客様にケース単位で配送しています。

任 Dashi Corporationが日本国内に在庫を持ち、1ケース単位で発送してくれること

は、当社としてもありがたいです。

—— 計画にある「酵母エキス年間1000t販売」をどのように実現しますか？

水野 エンジェル社は世界最大規模の酵母エキスメーカーであり、年間1000tの販売を可能にする際の供給面の問題は、ほぼほぼないと考えています。われわれがいかにお客様にエンジェル社の酵母エキスの素晴らしさをお伝えできるかが課題だと考えています。

これまで3年間エンジェル社の酵母エキスを販売して、さまざまなことがわかってきました。直面した主な課題は、①エンジェル社の知名度の低さ、②当社の商品ラインアップに高核酸(I + G 20%)の商品がない、③商品荷姿が20kgと大きい、④リアクションタイプの酵母エキスの味が日本市場にマッチしていない、⑤中国産である、⑥われわれの販売チャネルが食品に特化し過ぎている——です。これらの課題を1つずつクリアしてい



現在のエンジェル社の酵母エキス生産量は14万tを超える

エンジェル社の技術力を日本で周知

くことで、年間1000t販売に近づけると考えています。

まず①のエンジェル社の知名度の低さです。私の主観ですが、酵母を事業として扱っている方の中ではエンジェル社の知名度は高いと思っています。ところが、酵母を事業として扱っていない食品メーカーの開発の方の認知度はまだまだ低いと感じています。この点が非常に大きな問題です。

昨年12月に中国の湖北省宜昌市にあるエンジェル社の本社を訪問しました。そこで感じたことは、想像をはるかに凌駕する企業規模の大きさでした。開発のフロアを見学させていただきましたが、開発スタッフだけで600人以上いました。研究開発設備も多く、投資額が尋常でないと感じ、また調味料メーカーが開発にここまで投資できるのかと驚かされました。エンジェル社を訪問する前までは、規模の大きさに牽引している企業だと思っていたのですが、実際に訪問してわかったことは、エンジェル社は研究開発型企业であり、技術力に強みを持っている会社だということです。この点も日本の皆様の認知度は非常に低いと感じています。

また、同市にある酵母エキスの製造工場も見学させていただきました。敷地面積が約31万㎡と当社埼玉工場の30倍ほどあるとても大きな工場でしたが、従業員の人数が大変少なく、機械化が進んだ工場でした。中国の工場は多くの人が従事しているイメージでしたので、その点も意外でした。こうした革新的な取り組みも日本市場で認知されていないことを残念に感じています。

このような理由から、2025年より「エンジェルセミナー」と銘打った勉強会を開催し、エンジェル社の認知度向上と、酵母エキスの理解度の向上を目指そうと考えています。初年度にあたる今年は年間3回の開催を目標に動いています。エンジェルセミナーについては、詳細が決まり次第ご案内できればと思っています。

任 当社も日本国内での知名度向上は重要な課題と考えておりますので、セミナーをはじめさまざまな活動をしていきたいです。

水野 ②の商品ラインアップですが、昨年エンジェル社と協議して、3つの新商品を投入することにしました。そのなかの1つには、高核酸タイプでI + Gが20%規格の商品も含まれています。過去3年間、多くのお客様から高核酸タイプの商品を求められてきました。今回それに対応する商品を投入していきたいと考えています。

また③の商品荷姿についても、新商品からは5kg×2という荷姿での対応を開始したいと考えています。

任 日本市場では高核酸酵母エキスの需要が大きいので、今回投入する新商品には期待しています。



エンジェル社の研究開発力を支える最新の研究設備

水野 ④のリアクションタイプについては、食文化の違いを大きく感じています。日本で受け入れられる味と中国人が考える味には違いがあり、エンジェル社のリアクションタイプの製品をそのまま日本市場で拡売することは難しいと考えています。

しかし、酵母エキス群のなかでリアクションタイプの商品は必須だと考えており、現在当社埼玉工場でリアクションタイプの加工ができるか検討しています。また風味についても、当社の商品開発スタッフが日本市場にマッチするリアクションタイプの開発を行っています。

任 国によって求められる風味が違うので、当社の酵母エキスを日本で加工して、日本市場に合わせたリアクションタイプを作るというアイデアにはとても期待しています。

水野 ⑤の中国産という課題は、現在エンジェル社には中国以外の製造工場もありますが、現実的には物流の問題など課題が多く、すぐの解決は難しいと考えています。しかし将来的には、中国以外への工場投資も検討されており、実現した際には積極的に日本市場に投入したいと考えています。

⑥の販売チャネルですが、現在われわれは、鍋林株式会社ヘルスフーズ事業部を中心に販売活動を行っています。もちろん鍋林が取引していない企業様については、当社が直接販売するケースもありますが、主に鍋林を通して販売活動を行っています。その結果として、当社も鍋林も食品関係のお客様がメインの取引をしており、販売チャネルが食品業界に偏ってしまっています。すぐに培地やペットフード業界にも販売できればよいのですが、われわれのインフラにも限度がありますので、当面は食品業界にターゲットを絞って販売していきたいと考えています。

これらの課題解決により、年間1000tの販売目標をクリアしていくつもりです。

— 日本の酵母エキス市場における Dashi Corporation の今後の計画は？

水野 日本の酵母エキス市場は、先発企業の努力により安定した市場になっています。高核酸タイプを中心としたベーシックなタイプの酵母エキスの市場が大きいように感じています。しかし、世界市場に目を向けると、ヴィーガン市場やハラル市場などでリアクションタイプの酵母エキスが大きく伸びています。

当社の強みは、社名にある通り「だし」に50年以上関わってきた知見です。今後、われわれが得意とする「だし」と「酵母」を組み合わせることで、和風系のリアクションタイプの酵母エキス市場を広げていきたいと考えています。

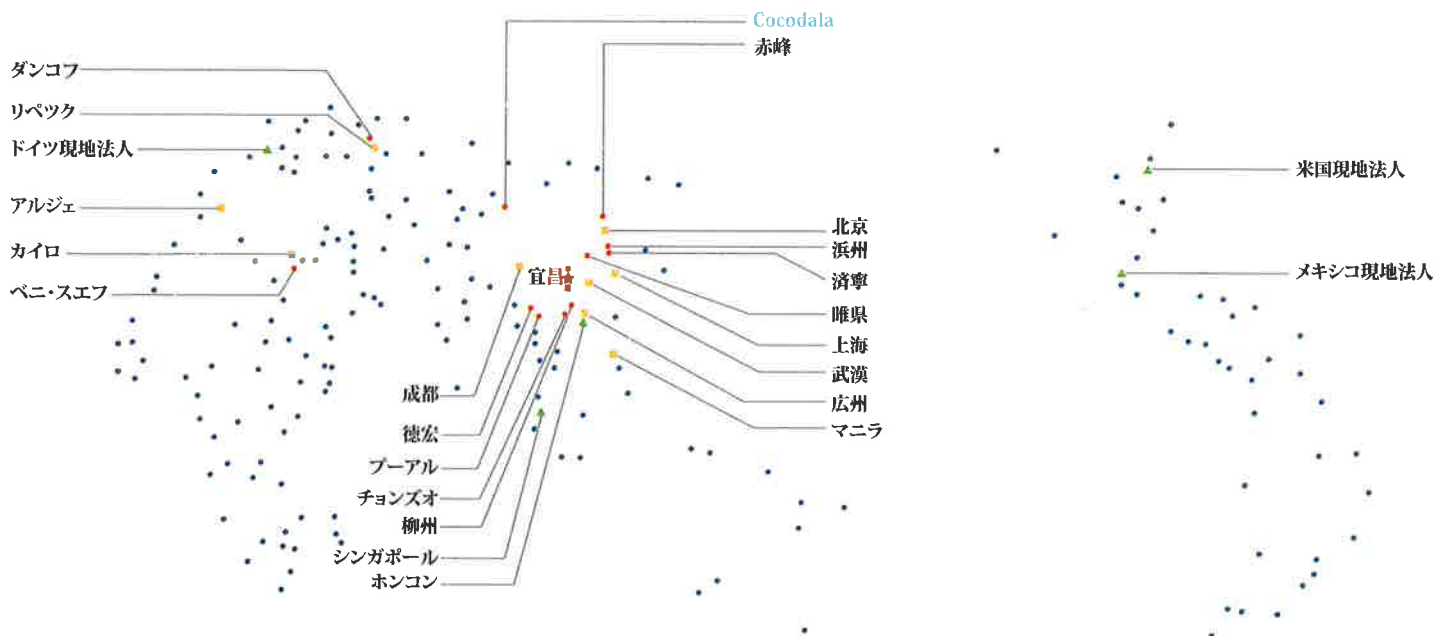
当社は、昨年イズミ食品から Dashi Corporation に社名変更しました。われわれのミッションは「だし」を世界語にすることであり、日本の誇るだし文化を世界に普及することだと考えているからです。だからこそ酵母とだしの組み合わせを活かし、日本の食品メーカー様の商品が海外に広がる際のお手伝いができる企業になりたいです。さらに、日本の酵母エキス市場の拡大に寄与できれば嬉しいですね。



エンジェル社の本社で綿密なコミュニケーションをとっている。(左からエンジェル社 林氏、Dashi Trading 神野氏、任氏、水野氏、エンジェル社 張氏、宋氏)



バイオテクノロジーをもって ヘルシーな暮らしをイノベーションする



★ 本社 ● 生産拠点 ■ 応用技術サービスセンター ● 海外のお客様 ▲ 海外現地法人

従業員数
13,000人

世界 **170** カ国
で販売される製品

研究開発者
600人

コア事業部
9つ

生産拠点
16ヶ所

応用科学サービスセンター
12拠点



ANGEL YEAST CO., LTD.

イズミ食品は
Dashi Corporation に
社名変更いたしました

新社名には出汁のリーディングカンパニーとして
枕崎ブランドの価値を世界に広めていきたい
という想いが込められています

私たちはDashiの可能性を追求し 幸せと健康をお届けします

DASHI corporation

〒141-0031 東京都品川区西五反田 2 丁目 10-8
ドルミ五反田ドゥメゾン 206 号
TEL : 03-5759-8557 <https://dashi-corp.com/>