

2024年1月25日

DAIZ エンジニアリング株式会社

NIZO Food Research B.V.

DAIZ エンジニアリングと NIZO Food Research が提携し **DAIZ エンジニアリングヨーロッパ発芽フードテックセンター** を開設。オランダでハイブリッド乳代替品の開発を推進

DAIZ エンジニアリング株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：落合 孝次、以下「DAIZ エンジニアリング」）は、NIZO Food Research B.V.（本社：オランダ ヘルダーラント州 エーデ、以下「NIZO」）との協業により、オランダに **DAIZ エンジニアリングヨーロッパ発芽フードテックセンター** を開設いたしました。協業の第一ステップとして、主に動物性の乳製品と植物性たんぱく質由来の乳代替製品を組み合わせた「ハイブリッド乳製品」の開発を本フードテックセンターにて推進してまいります。この新たな取り組みは、たんぱく質の変化に伴う味、栄養、持続可能性の課題解決において画期的な進歩をもたらす可能性を秘めています。

DAIZ エンジニアリングと NIZO は、世界の農・食技術が集結するオランダの「フードバレー」において、おいしさと栄養機能性の更なる技術革新を追求し、動物性・植物性原料が共存する豊かで多様性に富む、持続可能な「食生活」の実現に技術とサイエンスの視点で貢献していくことを目指します。



DAIZ エンジニアリングヨーロッパ発芽フードテックセンター開所式

2024年1月23日、駐オランダ日本大使、エーデ市長、在オランダ日本大使館、エーデ市、NIZO、DAIZ、DAIZ エンジニアリング、オランダ経済・気候政策省 企業誘致局（NFIA）、東部オランダ開発公社（Oost NL）の各代表者が出席し、開所式が行われました。

■NIZO における DAIZ エンジニアリングヨーロッパ発芽フードテックセンター開設について

農産物輸出額世界第 2 位を保持するオランダでは、世界各国から 1,500 社を超える食品関連企業、化学関連企業が集まる世界最大の食品産業クラスター拠点「フードバレー」にて、異業種間連携、産学官連携による技術開発を推進しています。NIZO は、より良い食と健康の実現を目的とした世界有数の受託研究機関です。75 年以上にわたる開発において食品産業におけるイノベーションを先導し、タンパク質技術、発酵、バイオインフォマティクス、健康、食品加工、食品安全、食品の感応体験など、食品科学と生産における各分野の専門家を集めてきました。これらの専門家が持つノウハウはヨーロッパ最大のオープンアクセス型食品グレードの実験プラントである NIZO のパイロットプラントに集約されています。NIZO は科学と技術の総合力を活用し、実験ベースから準工業段階まで、様々な規模で食品企業を支援しています。NIZO の支援により食品会社は開発目標をより首尾よく、持続可能かつ効率的に達成することができ、最終的により良い食品の開発と健康を実現することができます。

DAIZ エンジニアリングは、発芽の力により種子を活性化させて機能性と栄養価を引き出す特許技術（「落合式ハイプレッシャー法」）を有するフードテックベンチャーです。植物性タンパク質の分子構造を動物性タンパク質に近づける独自技術を用いて代替卵や代替乳の開発を実現しています。更には、豊かな選択肢のある食生活と環境負荷の少ない持続可能な食品開発の実現を目指し、動物性たんぱく質と様々な植物由来のたんぱく質を組み合わせた「ハイブリッド製品」の開発と普及に先駆的に取り組んでいます。

DAIZ エンジニアリングと NIZO との協業は、「インベスト・イン・オランダ」ネットワークのパートナーである、オランダ経済・気候政策省 企業誘致局（NFIA）駐日事務所および東部オランダ開発公社（Oost NL）の支援により確立されました。Oost NL は、オランダのゲルダールント州とオーファーアイセル州の経済強化と活性化に重点を置いた活動やプロジェクトを行っています。「インベスト・イン・オランダ」ネットワークは、独自のネットワークとサポート体制を通じて、DAIZ エンジニアリングにおける NIZO での新オフィス・研究所開設を支援し、欧州ビジネスへのスムーズな参入を実現しました。

この度 NIZO の施設内に設立した DAIZ エンジニアリングヨーロッパ発芽フードテックセンターでは、落合式ハイプレッシャー法で様々な種子（豆類・麦類・ナッツ類）を発芽させ、NIZO の専門家と共にその栄養価や消化吸収率などを評価分析していく予定です。そして、蓄積された植物性たんぱく質に関する専門的知見をもとに、新しい食品原料を開発し、世界の食品メーカーに提案してまいります。

さらに DAIZ エンジニアリングは、オランダ政府が NIZO やワーゲニンゲン大学と共に推進している科学技術・イノベーション分野における産官学共同研究開発プロジェクトにも積極的に参画し、欧州食品メーカーとの連携によるイノベーションの推進を通じて、食料の安全保障やたんぱく質不足など世界が直面している課題の解決に貢献していくよう努めてまいります。

■NIZO Food Research について

オランダのエーデに本拠を置く NIZO は、75 年以上にわたって食品と健康のイノベーションに特化した世界有数の独立系民間受託研究機関です。ヨーロッパ最大のオープンアクセス型食品グレードのパイロットプラントを運営する NIZO は、科学と技術の総合力を活用し、お客様が食品と栄養をより首尾よく、持続可能かつ効率的に進化させ、最終的により良い食品の開発と健康を実現することを支援しています。

NIZO は現在、4 つの高付加価値の提案に注力しています。

- タンパク質の変化
- 持続可能な食品加工、スケールアップ、受託製造
- 発酵及び食品の安全性
- 健康上のメリットの実証

会社情報

社名： NIZO Food Research B.V.

HP： <https://www.nizo.com/>

所在地： オランダ ヘルダーラント州 エーデ



■DAIZ エンジニアリングについて

植物性代替食市場での持続的な成長と世界的なたんぱく質不足への対応には、これまでよりもさらに高度な技術力、顧客ニーズに特化した開発提案力及び生産プロセスの最適化への迅速な対応力が求められます。

DAIZ エンジニアリングは DAIZ の特許技術「落合式ハイプレッシャー法（Ochiai Germination Method=OGM）^{※1}」を軸とし、「植物性代替たまご・乳事業」「エンジニアリング事業」「グローバル事業」を推進する DAIZ グループの新会社です。

私たち DAIZ エンジニアリングは、発芽の力でおいしさと健康を考え、新しい食品の可能性を追求し、持続可能な未来に貢献します。

社名：DAIZ エンジニアリング株式会社

本社所在地：東京都千代田区麹町 3-2-4 麹町 HF ビル 4F

代表者：代表取締役社長 落合 孝次

設立：2024 年 1 月 16 日

事業内容：植物性代替たまご・乳事業／エンジニアリング事業／グローバル事業



※1 大豆の発芽中に酸素・二酸化炭素・温度・水分などの生育条件を制御し、酵素を活性化させることで遊離アミノ酸量が増加し、素材の旨味を引き出す栽培法。（特許第 5722518 号）