



免疫ニーズが高まる米国市場への展開に向け前進

さくさんきん キューピー独自素材の「酢酸菌 GK-1」 米国で GRAS ステータス確立

キューピー株式会社

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：高宮 満、以下キューピー）は、独自の研究開発により確立した食品素材「酢酸菌 GK-1（*Gluconacetobacter hansenii* GK-1）」について、米国での食品素材販売の前提となる食品安全性評価基準「Self-affirmed GRAS（Generally Recognized as Safe）」ステータスを確立しました。

本ステータス確立により、「酢酸菌 GK-1」は安全性と機能性を兼ね備えたグローバル素材として、米国市場への展開が可能となりました。これを受け、2026 年度以降、健康志向の高い米国をはじめとした海外市場における原料販売の開始を目指します。

60 年以上の「お酢」研究から発見。安心の「証」を確立し、健康市場への展開を加速

「酢酸菌 GK-1」は、一般的な発酵菌とは異なるメカニズムで免疫細胞に働きかけることが特徴です。これまでの臨床試験において、免疫と関連性がある風邪、花粉症、肌のかゆみ、疲労感などの諸症状に対する研究成果が報告されています。

キューピーグループは、マヨネーズの味の決め手となる「お酢」にこだわり、60 年以上にわたり酢酸菌と発酵の研究を重ねてきました。その結果、優れた働きをする酢酸菌 GK-1 の選抜を行い、増やすことが難しいとされる酢酸菌を高濃度を含む「にごり酢」の大量生産に世界で初めて成功しました。加熱済み（死菌）の状態でもその特性を維持するため、幅広い食品への応用が可能です。

GRAS ステータス確立により、国内だけでなく世界のウェルネスの課題に応える事業の展開と拡大を目指します。



酢酸菌（顕微鏡拡大画像）



原料販売する「酢酸菌 GK-1」
（加工食品に配合しやすい粉末タイプ）

開発者コメント

お酢は、酢酸菌の発酵によって作られます。発酵を終え、樽から出したてのお酢は、酢酸菌を含み白くにごっています。

酢酸菌 GK-1 の研究の始まりは、白くにごったお酢から酢酸菌を集めて、摂取してみようと考えたことがきっかけでした。

時代のニーズに合った研究を積み重ね、皆さまの健康的な毎日に役立つ酢酸菌 GK-1 商品を世界に広げていきます。



キューピー株式会社 免疫・認知プロジェクト
奥山洋平

素材概要

本素材は、BtoB（企業間取引）向けの販売となります。

項目	内容
正式名称	酢酸菌 GK-1 (<i>Gluconacetobacter hansenii</i> GK-1 株)
安全性評価	Self-affirmed GRAS
形状	粉末（パウダー）
主な用途	サプリメント、飲料、菓子類、調味料などの加工食品
海外展開	2026 年度以降、米国を中心に順次販売開始予定

《参照資料》

- ・「酢酸菌 GK-1 による免疫への影響（Jpn Pharmacol. Ther. vol. 50 no. 12 2022）」