

ウロリチン A 含有の機能性食品素材「ウロリッチ®」が 「ウェルネスフードアワード 2024」食品素材部門で受賞

株式会社ダイセル(本社：大阪市北区、代表取締役社長 小河義美) が開発した、ウロリチン A 含有の機能性食品素材「ウロリッチ®」が、ウェルネスフードジャパン実行委員会が主催する「ウェルネスフードアワード 2024」の食品素材部門において銀賞を受賞しました。



左：受賞食品素材「ウロリッチ®」 右：授賞式の様子

ウェルネスフードアワードとは

人々の QOL を向上する食品・食品素材にフォーカスした食品アワードです。本アワードを通じて、一般消費者にウェルネスフード製品が正しく理解され、普及し、産業が活性化することを目指して、2018 年から毎年開催されています。

ウェルネスフードアワードについて：<https://tso-int.my.canva.site/wellness-food-award>

ウロリチン A 含有の機能性食品素材「ウロリッチ®」とは

ウロリチン A は、ザクロに含まれるポリフェノール・エラグ酸の腸内代謝物の一つで、細胞のケアを助ける「オートファジー」※1 と「サーチュイン」※2 を活性化させるウェルエイジング素材として注目されています。エラグ酸を含む食品を摂取しても、自分自身の腸内細菌叢(そう)の条件が整わないとウロリチン A へ代謝することはできません。また、普段の食事からウロリチン A を十分に補給することは大変難しいため、直接補給できる機能性食品素材が期待されています。

当社は、発酵法によるウロリチン A の商業生産に世界で初めて成功しました。

「ウロリッチ®」は、当社の機能性食品素材の製品名です。(ウロリチン A 含有量 10%以上)

※1 細胞の自浄作用のことで古くなった細胞内組織を自身で回収して分解すること。細胞の恒常性を保ち、新陳代謝を促します。

※2 長寿に関する遺伝子として報告されている遺伝子群のこと。

ウロリチン A の機能と研究成果

当社はウロリチン A の機能性評価をさまざまな大学と共同で行い、肌機能、抗アレルギー機能、破骨細胞の分化抑制機能などの研究成果について知的財産化を検討し、学会発表などの対外発表を行ってきました。また、全身の健康を維持するためには血管の働きが欠かせません。健やかな血管を保つには血管内皮が重要な役割を果たしています。その血管内皮機能については、メカニズムの検討を細胞評価で進めるとともに、ヒトでの評価（FMD^{※3} や毛細血管の評価）を実施し、日本栄養・食糧学会での学会発表（2022 年、2023 年）および学術誌「薬理と治療」での論文発表（2021 年、2023 年）を行いました。

※3 FMD：Flow-mediated Vasodilation の略で、腕を一定時間圧迫し、開放後どれだけ動脈が広がるかを超音波でみることで血管の内皮機能を測定する検査です。

今後の展望

当社は「世の中の人々の美と健康に貢献し続ける」というミッションのもと、引き続き、人々の QOL 向上に寄与できるようにウロリチン A を通じて細胞再活性化によるヘルスケアを提案します。また、ウロリチン A の製法開発で得られた効率的に腸内代謝物を製造する知見を新たな機能性食品素材の開発に生かしてまいります。

<お問い合わせ先>

■本件に関するお問い合わせ：

株式会社ダイセル ヘルスケア SBU 担当：卯川、石輪

TEL：03-6711-8213

Mail：healthcare_info@jp.daicel.com

■広報に関するお問い合わせ：

IR 広報グループ

TEL：03-6711-8121

Mail：public.relations2@jp.daicel.com