

実証実験を重ねた研究成果で 未開拓市場を切り開く

株式会社ファーマフーズ

科学的根拠を追求し、健康志向の消費者の期待に応える

免・老・神(めん・ろう・しん 免疫・老化・神経)をキーワードに、鶏卵からインフルエンザウイルスやピロリ菌の抗体たんぱくを作る技術の確立や、緑茶に含まれるカテキンを活用した機能性素材の開発などを行ってきた。「特別な素材ではなく、卵やお茶など身近な食品が持っている生理活性機能に注目したい」と、代表取締役の金さんは話す。

例えば、今から八年前に販売し、多くの飲料メーカーや菓子メーカーの商品に採用されているギャバ含有素材「ファーマギャバ®」。興奮を鎮めリラックスさせる効果があることを証明し、注目を集めている。素材開発にあたり、同社は大学や公的研究機関などと連携して、ギャバが身体にどのような影響を与えるのか、多方面にわたり実証実験を繰り返した。被験者に高さ五十メートルもあるつり橋を渡ってもらい、ギャバを服用した人と服用しなかった人ではどのような差があるのかを、「科学的な方法で明らかにしました」と説明する。

同社では、こうした研究成果を国内外の学会で積極的に発表し、特許などに結びつけている。卵に関する学会発表だけでも、年間十数編以上に及び、健康意識が高まるなか、消費者は「何となく身体に良いもの」ではなく、「具体的に効果があるもの」「本当に人の健康に役立つもの」を探し求めている。豊富な実証と実験に基づいた科学的根拠により、他社が真似することができない付加価値の詰まった研究成果を武器に、未開拓の市場を新たに切り開いているといえるだろう。これらの成果を元に二〇〇六年東証マザーズへの上場を果たし、さらなる飛躍を目指している。

京野菜の機能面に注目し、高度利用と有効活用を実現

今年三月、ヨーグルトメーカー「日本ルナ(株)」が開発・販売した「京風ヨーグルト」にも、ファーマフーズが開発した食品素材が含まれている。それは、堀川ごぼうや京にんじん、聖護院かぶらを麹菌で醗酵させた新しい素材で、「京野菜麹」と呼ばれている。「徹底的に地産地消にこだわりました」と開発部 第一グループ グループ長の谷さん。京都に基盤を置く漬物店や乳業メーカー、大学、公的研究機関との産学公連携、そして伏見の酒蔵で古くから使われてきた伝統的な麹菌など、「京都に埋もれたノウハウや技術、ブランドを掛け合わせることで、魅力あるものを生み出すことができました」と振り返る。

京野菜麹が含まれている「京風ヨーグルト」を食べた消費者は、一様に「なるほど、面白い!」と口を揃えるという。現在、京野菜は食卓ではサラダや漬物として出される程度。同社では、京野菜の見た目や味わいに加え、それがどんな栄養価を持っているのか、どのような健康効果があるのか、これまであまり注目されなかった、機能面にまで目を向けて、京野菜の新たな魅力を引き出し、京野菜の高度利用に成功した。また、市場には並ばないような少し曲がった野菜、あるいは未利用部分の野菜(むき皮や芯など)を無駄なく使うなど、京野菜の有効利用の可能性も広げた。「常識の盲点」に挑戦することが大切です」と金さんは話す。

ブルーオーシャン戦略で市場のプライスリーダーをめざす

「自分たちがプライス・リーダーになるような新しいマーケットを創造したい」と金さん。厳しい価格競争が繰り返されるレッドオーシャン市場ではなく、「この対価を支払っても惜しくはない」と思わせるような世の中のないものを開発して、競争のない未知の市場「ブルーオーシャン」を創造し、そこで勝負したいと考えている。例えば、同社が開発したギャバなどの食品素材は、今まで大手食品メーカーが目をつけてこなかった分野であり、その高い品質と機能性により、日本はもとより、アメリカを中心に世界中の市場で高い存在感を発揮している。また、これまで注目されてこなかった京野菜の機能面に着目し、新たな製品を生み出していく発想もこのブルーオーシャン戦略に基づいたものだ。

現在、同社の経営方針は「ここには夢がある。笑いがある。」だという。明るくオープンな研究室で働く社員の平均年齢は若く、皆楽しそうに机に向かっていく。「笑顔の中から、自由な発想が生まれる」と金さん。同社の本当の強みは、この社風にあるのだろう。

「医薬品」と「食」の融合という視点から、さまざまな機能性素材を提供してきた『ファーマフーズ』。バイオベンチャーとして培ってきた研究開発力に、京都が持つ伝統食材や知的資産、技術をプラス。私たちが気軽に口にできるような素材・食品を生み出し、健康に関心の高い消費者から注目を集めている。

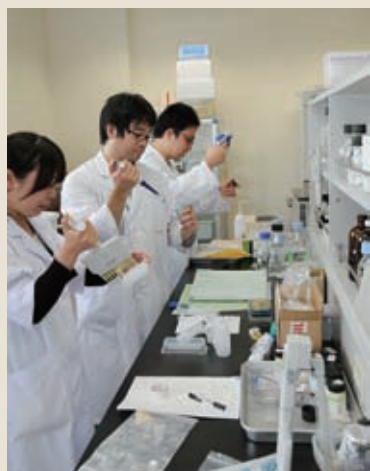


同社のビジネスモデルを語る金社長



<DATA>
株式会社ファーマフーズ
代表者/金 武祥
住所/京都市西京区御陵大原1-49
TEL/075-394-8600
URL http://www.pharmafoods.co.jp/

<事業内容>
機能性食品素材の開発、販売、試薬・検査薬・医療食等の開発研究など。



若い研究員が多く、明るく活気に溢れている



京にんじん(上)や堀川ごぼう(中)の麹を素材に「京風ヨーグルト」を開発・発売

解説

知恵のポイント

オンリーワンの技術で グローバルマーケットへ

京都には、オンリーワンの技術や製品を開発することで、価格競争に陥らない独自の市場を切り開き、世界市場においても大きな存在感を放つ中小企業がたくさんあります。

(株)ファーマフーズでは、大企業が行うような大きな投資を伴う研究とは一線を画し、地元京都の食文化や身近な食材に着眼することで、今までなかった機能性食品素材を開発し、世界を相手に新市場を開拓してきました。

ここでのポイントは、「食」や「健康」といった人類共通の普遍的な課題に着目し、オンリーワンの技術により、解決策を提案していること。さらに、あえて最終商品の生産設備は持たず、限られた人的・物的な経営資源を研究開発に集中し、食品メーカーなどのパートナーシップによって生産を行っている点です。

京都ならではの地域特性を生かした独自の技術で世界に挑む同社のビジネスモデルには、高度な技術を有するベンチャー企業にとって貴重なヒントがたくさん詰まっています。