

【プレスリリース】

2014年2月28日
甲陽ケミカル株式会社

報道各位

甲陽ケミカル(株)（本社大阪：代表取締役社長 赫 太郎）は、今年注目の新機能性素材、イカ由来のNAG（N-アセチルグルコサミン、以下同じ）の製造と販売を開始いたしました。

新製品・商品名「KOYO SQNAG」は世界初のイカ中骨由来のNAGです。
（SQは、イカの英名 squid に由来します。）

NAGの市場は、安定成長を続けるグルコサミン原料市場の中で今年注目される分野となっています。公益財団法人日本健康・栄養食品協会においても今年度平成25年度に認定健康食品(JHFA)の新・規格基準づくりのための専門部会が立ち上げられ、有用性情報、分析方法、流通実態、安全性情報などが収集・検討され規格基準（案）の作成作業が始められています。また、グルコサミン研究会を始めとした関連学会・研究会でもNAGに関連した研究発表が相次いでいるなど今年注目の素材と云えます。

甲陽ケミカル(株)は今月2014年2月より自社の生産拠点である境港工場（鳥取県）においてイカ中骨由来の「KOYO SQNAG」の製造を開始いたしました。

原料となるイカの中骨由来のキチンはタイなどアジア諸国から調達。自社境港工場で独自技術によるイカ由来NAGの製造に成功しました。

「KOYO SQNAG」はイカ中骨由来のキチンから完全酵素分解でNAGの大量製造に成功した世界で初めてのNAG製品です。2種類の酵素キチナーゼを同時に使用し効率よくキチンを分解、分解産物がNAGのみになるため精製を繰り返す必要がなく、ワンパスで高純度のNAGが得られる甲陽ケミカル(株)の独自製法です。純度は規格上95%以上としていますが製造上は98-99%以上のものがほぼ安定的に得られています。

甲陽ケミカル(株)では、この「KOYO SQNAG」をサプリメント市場は勿論のこと一般加工食品市場へも提案をしたいと考えております。用途も美肌からアンチエイジング、ロコモ・フードと幅広く、美味しく、アレルギー表示のいらないNAGの新しい市場の可能性に期待しています。

製品概要「KOYO SQNAG」

入目・荷姿：1kg/PE 袋入り 10kg/PE 内装ダンボール箱入り

保存期間：製造後 2 年間

以上

添付資料：

「KOYO SQNAG」パンフレット

「KOYO SQNAG」規格表

※原料ソースであるイカの中骨の写真もご提供できます。御入用の場合には、以下の（プレスリリースに関するお問い合わせ先）までご請求下さい。

この件に関するお問い合わせは、

（プレスリリースに関するお問い合わせ先）

甲陽ケミカル(株)

東京本社：電話 03-3556-8850

武中 takenaka@koyo-chemical.co.jp

（「SQ NAG」の販売・サンプル依頼先）

甲陽ケミカル(株)

東京本社：電話 03-3556-8830

高田 takada@koyo-chemical.co.jp

田中 tanaka@koyo-chemical.co.jp

大阪本社：電話 06-6365-1666

千島 yas.chishima_qixima@koyo-chemical.co.jp

