

## 新製品発売のお知らせ

**製パン用酵素『デナビイク®EXTRA』を長瀬産業から10月に発売**  
**パンに「ボリュームアップ」と「柔らかさ」を付与**  
 林原がNAGASEグループ入りして初の共同開発製品が誕生

このたび、NAGASEグループのナガセケムテックス株式会社（大阪）は、株式会社林原（岡山）と共同開発した製パン用酵素『デナビイク®EXTRA』を、新商品として酵素剤のラインナップに加え10月3日より長瀬産業株式会社（東京）から発売いたします。

パン製造時に本酵素を使用することで、パンの「ボリュームアップ」と「柔らかさの持続」に効果を発揮します。また、非遺伝子組換え（Non-GMO）製品として、国内外での幅広い利用が期待されます。

なお、本製品は、ナガセケムテックスと2012年にNAGASEグループ入りした林原との初めての共同開発製品です。



【デナビイク®EXTRA 製品写真】

### ＜デナビイク®EXTRA の特長＞

- パンの「ボリュームアップ」と「柔らかさの持続」に効果
- 柔らかさを出しながら口どけも良いという新たな食感
- 非遺伝子組換え製品として、国内外での利用に対応

製造元：ナガセケムテックス株式会社  
 販売元：長瀬産業株式会社

NAGASEグループの製造機能の中核を担うのが、ナガセケムテックスと林原です。ナガセケムテックスは、様々な酵素を量産し製剤化する優れた技術ノウハウを有し、林原は、酵素を使って高付加価値の機能性糖質を製造することに長けており、独自酵素を多数所有しています。この両社は互いが得意とする酵素事業のシナジーを模索し、共同研究を進めて参りました。

その結果、林原が持つ糖化用の独自酵素、エキソマルトテトラオヒドロラーゼ（G4生成酵素）が、製パン用として有用な酵素であることを見出しました。通常、パンの製造には、さまざまな酵素が使われ、その種類によって出来上がったパンに特徴が生まれます。今回の酵素を使用したパンを評価したところ、「ボリュームアップ」と「柔らかさの維持」という効果が認められました。また、柔らかさを出しながら口どけも良いという新たな食感も

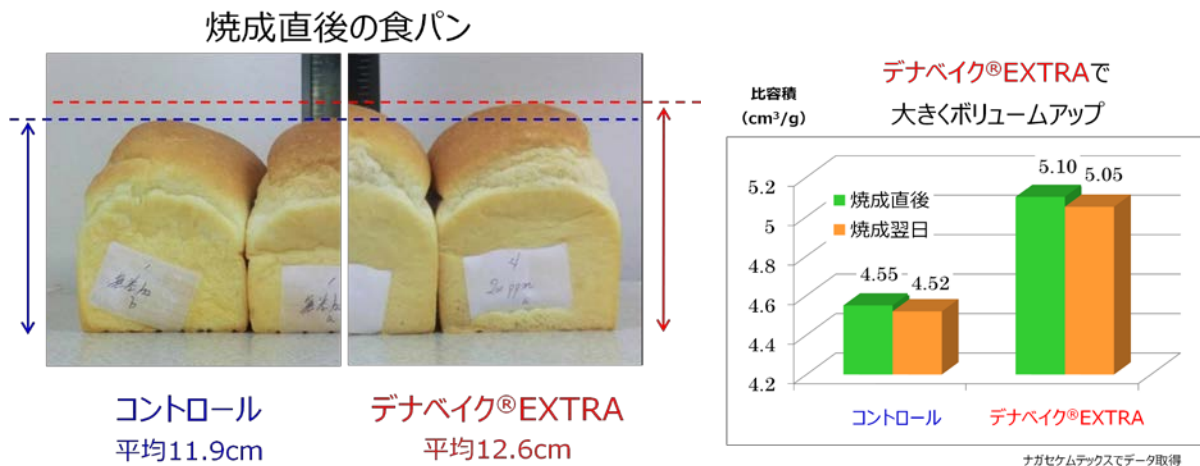
確認されました。

現在、様々な加工食品において遺伝子組換え（GMO）品が使用されています。製パン業界でも GMO 由来の原料や酵素などが使用されており、徐々にその使用を懸念する声が上がっています。今回発売する酵素は、非遺伝子組換え（Non-GMO）品で、厚生労働省告示の既存添加物名簿にも収載されております。このように日本での安全性が認められた、Non-GMO の酵素剤が、製パン用酵素として新たに加わったことは、製パン業界にとっても大きな意義のあるものと考えます。

また、NAGASE グループにおいても、グループの中核を担うナガセケムテックスと林原の間で、初めてとなる共同開発製品が生まれたことは、意義深いものと考えており、今後の事業展開が進展するものと期待しています。

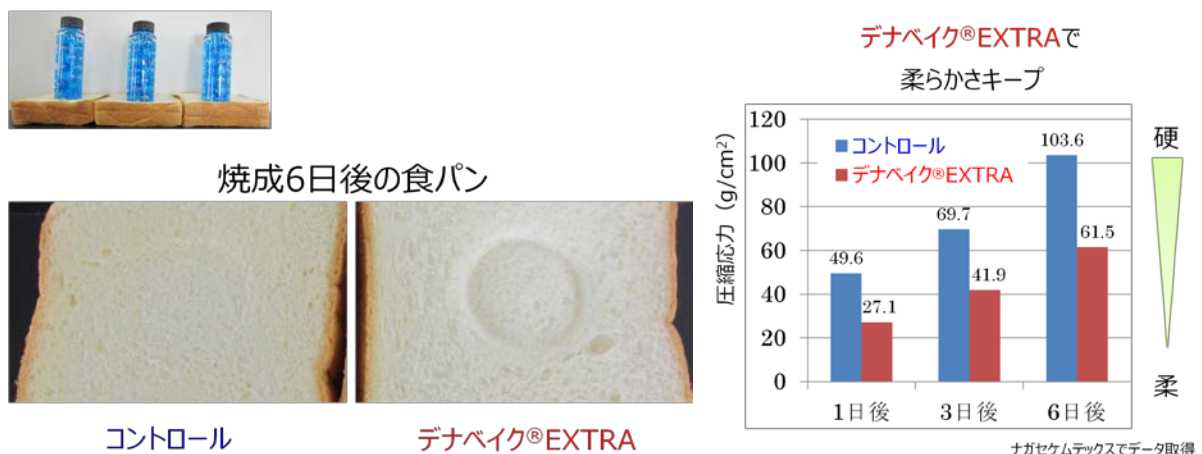
長瀬産業としては、この製パン用酵素『デナビイク®EXTRA』を食品用酵素製剤の主力製品として育てるべく、今後活発な、販売活動を行っていく予定です。

### 【デナビイク®EXTRA のパンにおける効果（ボリュームアップ）】



※**デナビイク®EXTRA** のほうが、**コントロール（酵素なし）** に比べ、約 12%のボリュームアップ

### 【デナビイク®EXTRA のパンにおける効果（柔らかさ）】



※**デナビイク®EXTRA** の6日後のほうが、**コントロール（酵素なし）** の3日後より柔らかい

#### ◆製品の概要

製品名： デナビイク®EXTRA  
分類： 食品添加物（酵素・非遺伝子組換え）  
用途： 製パン  
性状： 白色から淡褐色の粉末  
保管条件： 冷暗所  
荷姿： 1kg 入り（内装：GX フィルム、外装：ファイバードラム 135×135×180mm）  
10kg 入り（内装：GX フィルム、外装：ファイバードラム 380×380×435mm）

#### ◆長瀬産業株式会社（本社：東京都中央区日本橋小舟町、代表取締役社長：朝倉研二）

1832 年京都で創業した化学系専門商社。20 以上の国に 100 超のグループ会社を持ち、従来の商社機能に加え、製造・加工機能と研究開発機能の融合によりユニークで付加価値の高いビジネスモデルを展開しています。

#### ◆ナガセケムテックス株式会社（本社：大阪市西区新町、代表取締役社長：磯野昭彦）

2001 年に NAGASE グループの主要ケミカル製造 4 社が統合してナガセケムテックスが誕生。その前身は、1930 年代に創業開始した長瀬産業（株）尼崎工場にはじまります。長年にわたり蓄積してきた独自の合成技術、配合技術、バイオ技術、評価技術を駆使し、エレクトロニクス、環境・エネルギー、バイオの分野において様々な製品開発を行っています。ニッチな分野で高いシェアを占めるユニークな製品群を有する化学メーカーです。

#### ◆株式会社林原（本社：岡山市北区下石井、代表取締役社長：森下治）

水飴製造業として 1883 年に創業。微生物の作り出す酵素を用いて各種糖質の開発を行っています。「夢の糖質」とも呼ばれるトレハロースは、和洋菓子、製菓・製パンなど、すでに多くの製品に採用されており、その需要は伸び続けています。2012 年に NAGASE グループの一員となり、親会社の長瀬産業が有する情報収集や市場開拓、販売、物流など幅広い機能のバックアップを得て、製品を広く世界へお届けしています。

#### ◆製品および販売に関するお問い合わせ先

##### 長瀬産業株式会社

ライフ&ヘルスケア製品事業部  
フードマテリアル部 営業第二課  
TEL：03-3665-3780 担当：西本

#### ◆本プレスリリースに関するマスコミからのお問い合わせ先

販売：長瀬産業株式会社 財務部 商事法務・広報課

TEL：03-3665-3028 担当：田村

開発および製造：ナガセケムテックス株式会社 経営企画部

TEL：0791-63-4902 担当：千種（ちくさ）

開発：株式会社林原 広報企画室

TEL：086-224-4315 担当：小林