



## ニュースリリース

2003.7.1 静岡新聞

### イヌリン量産設備完工 年間1800トン製造目指す

フジ日本精糖が清水工場（静岡市清水清開）で建設を進めていた水溶性食物繊維「イヌリン」の量産設備が完成し、30日完工式を行った。同社が世界に先駆け開発した砂糖からイヌリンを直接生成する技術を活用。7月から本格生産に入る。年間1800トンの製造を目指す。

新プラントは延べ床面積812平方メートル、高さ26メートル。清水工場で生産している砂糖をパイプラインで直接供給し、同社が開発した合成酵素でイヌリンを製造する。

本年度の生産目標は400トン、売上高2億4000万円。既に大手製菓メーカーへの供給がほぼ決まっている。当面の生産能力は600トンだが、短期間で引き上げる計画。最終的な設備投資金額は約10億円となる。

イヌリンは多糖類の一種。人の大腸でビフィズス菌など「善玉菌」増殖に利用される。整腸作用のほか血中脂質低減、血糖上昇抑制作用などもあるとされる。食感は脂肪と似ていて食品の渋みなどを軽減、口当たりを良くする効果もある。

欧州ではチコリの根茎から抽出・精製する方法で工業生産しているが、同社は砂糖から生成する製造方法を確立し量産を可能にした。

完工式で渡辺彰三社長は「生産を早く軌道に乗せ、供給能力引き上げのための追加投資を早々に行いたい」と述べた。