



| ニュースリリース

2003.3.11号 週刊エコノミスト

需要拡大中の機能性食材「イヌリン」を本格生産へ

日商岩井系の中堅製糖会社。機能性食材「イヌリン」は植物中に貯蔵多糖として広く存在する食物繊維で、水に溶かすとクリーム状になり脂肪の食感とよく似たものとなるが、ヒトの体内では吸収されないため、低カロリーの脂肪代替物として注目されている。ビフィズス菌など善玉菌の増殖を助ける整腸作用があるほか、中性脂肪やコレステロール、血糖値の低下などにも効果があるという。さらに食品の口当たりや味のバランスを調える機能もあるため、乳製品や調味料、菓子、パンなどの原料として幅広く使われている。

こうしたなか、同社は世界で初めて酵素を使って砂糖から「イヌリン」を製造する方法を開発した。既存品よりも化学的性質が安定しており、果糖分子の数を変えることで用途に応じて特性をコントロールできる。低価格での供給も可能となった。すでに2000年6月に国内外で特許を出願。需要が拡大してきたため、03年5月から国内企業としては初めて量産を開始する。

03年3月期にスタートした中期計画では、05年3月期の連結経常利益10億円が目標。連結ベースの自己資本比率は73.4%と財務内容も良好。予想配当利回りは3%台で、高配当利回り銘柄としても注目。