

news

乳酸菌生産物質のブランド戦略を推進

複合乳酸菌「Sixteens」で差別化を図る

光英科学  
研究所

光英科学研究所(埼玉  
県和光市、〒0488・4  
67・3334)は、同

社が展開する乳酸菌生産  
物質(複合乳酸菌抽出工  
キス)に関して、このほ  
ど複合乳酸菌「Sixt  
eens」の商標を取得。  
乳酸菌生産物質の老舗企  
業として、ブランド戦略  
を推進し、他社商材との  
差別化を図っていく。

同社は、日本における  
乳酸菌生産物質研究の第  
一人者、正垣一義氏の研  
究専門機関として69年に  
設立。以来、同氏より継  
承した共棲培養技術を用  
いた乳酸菌生産物質の機  
能性研究を同社の千葉中  
央研究所、大量生産を本  
社工場で行い、認知普及



複合乳酸菌

に努めてきた。

複合乳酸菌「Sixt  
eens」は、無農薬裁  
培の国産大豆を原料とし  
た豆乳が由来。ビフィズ  
ス菌など公的に同定され  
た菌の中から16種35株  
の選び抜かれた善玉菌

を、若い健康な人の腸内  
コンディションと同じ環  
境で、長時間共棲培養し  
強化させ、菌群が作り出  
す成分をエキスとして抽  
出・精製したものを、腸に  
限らず胃や口からも無理  
なく効率よく摂取できる  
ことがコンセプトとなっ  
ている。

機能性試験では、これ  
までに、長期安全性試験  
や栄養生理学的評価試験  
などで、極めて安全であ  
ることを確認。また、大  
手製薬会社や病院と共同  
で、抗腫瘍試験やII型糖  
尿病の予防・治療効果試  
験などのエビデンスを蓄  
積し、免疫、メタボ対応、  
美容などの研究データを  
もとに、原料・OEM供

給ならびにPB商品を展  
開している。  
今回の商標登録は、長

る乳酸菌生産物質をア  
ピールすることで、他  
社商材との差別化を図

ることが目的となってい  
る。  
また、同社では野菜や  
畜肉・魚介からの抽出工  
キスを複合乳酸菌「Si  
xteens」で発酵処  
理したエキスパウダーを  
開発。味にもこだわった  
天然調味料として各種加

工食品向けの展開を新  
たに開始した。  
複合乳酸菌「Sixt  
eens」を同社では、  
サプリメント、一般食品  
化粧品など幅広い分野  
で展開。近年では代替医  
療分野からの問い合わせ  
も増えているようだ。

年にならる  
データの蓄  
積と認知向上  
を受け、老舗  
企業によるエ  
ビデンスのあ

る。また、同社では野菜や  
畜肉・魚介からの抽出工  
キスを複合乳酸菌「Si  
xteens」で発酵処  
理したエキスパウダーを  
開発。味にもこだわった  
天然調味料として各種加

工食品向けの展開を新  
たに開始した。  
複合乳酸菌「Sixt  
eens」を同社では、  
サプリメント、一般食品  
化粧品など幅広い分野  
で展開。近年では代替医  
療分野からの問い合わせ  
も増えているようだ。