

# 株式会社北海道バイオインダストリー

北海道農産品高付加価値化をテーマに学校法人東海大学の技術シーズを基に立ちあげた北海道第1号大学発のバイオベンチャーです。北海道には生体調節機能を持つ有用野菜・野草がたくさんあります。“伝承”と“科学”の融合を合言葉にこれら北海道農産品の機能性を検証し、エビデンスに裏打ちされた健康食品、健康食素材、健康志向食品を研究開発し、製品化・販売を行っています。



北海道産タマネギを加工する際に、抗酸化成分のジプロピル トリスルフィド(「記憶障害改善作用を有する組成物」特許第 4139677 号)を選択的に増加させる特許製法(「ネギ属植物処理物」特許第 3725079 号)の2つの特許をコア技術に、これを活用したサプリメントを事業化している他、中食産業や外食産業に機能性食素材として原料供給も進めています。また、食の一次機能(栄養)、二次機能(味)、三次機能(生体調節機能)をあわせ持つ「コンディショニングフード」を、北海道の保有特許である植物性乳酸菌ホッカイドウ株(「植物性乳酸菌ホッカイドウ株と発酵豆乳」特許第 3925502 号)を活用して事業化し、新たな健康志向食品のカテゴリーとして提案しています。

直営の試験農場による原料の生産から、北海道大学等の大学や研究機関との連携による研究開発、製品の製造から流通までを一貫して行うアグリ・エコインダストリー(農業生態産業)の確立によって、北海道から健康を全国に発信してまいります。



代表取締役  
佐渡 宏樹

## 会社概要

- <所在地> 札幌市豊平区平岸7条14丁目3番43号
- <TEL> 011-812-2512
- <URL> <http://www.bio-do.co.jp/>
- <E-Mail> [smurakami@bio-do.com](mailto:smurakami@bio-do.com)
- <資本金> 2060万
- <設立> 1997年9月

## 関連大学・教授等

- 東海大学 生物理工学部 生体機能科学科 ・ 西村 弘行 教授
- 北海道大学大学院 農学研究科 応用菌学分野 ・ 浅野 行蔵 教授、
- 北海道大学大学院 地域健康社会寄附研究部門 ・ 佐藤 孝一 特任教授

## 主要製品・サービス

コア技術であるタマネギの特許製法(BRC 製法)を活用した健康食品、健康食素材の他、北方系機能性植物を原料とした健康志向食品(コンディショニング食品)の製造・販売を行っています。特許製法 BRC 製法で加工したタマネギ加工品(ペースト、ダイスカットソテー、乾燥粉末)は、記憶障害改善に効果が期待できるジプロピル トリスルフィドを選択的に増加させています。ジプロピル トリスルフィドはタマネギにもともと含まれている成分ではなく、酵素反応と熱化学反応を経て生成される二次代謝産物で、タマネギを普通に調理加工してもほとんど生成されない貴重な成分です。OEM 製品の開発やタマネギ、アロニア、ヤーコン等を加工した健康食素材等、高齢社会のニーズにマッチした健康食習慣の提案を行ってまいります。

### <健康食品(サプリメント)>

- ・北海道行者ニンニク黒玉 ・アリウムエクセラ
- ・がんばれ私(硫化アリル+、カルニチン+、DHA+)



### <健康食素材>

- ・BRCタマネギペースト ・アロニア濃縮エキス
- ・北海道ヤーコンパウダー



### <健康志向食品(コンディショニング食品)>

- ・チーズケーキ【HA-RU】プレミア
- ・【HA-RU】スイーツクッキー