

WEB NEWS

平成 14 年 12 月 26 日

ユニチカ株式会社

食べてきれい「こんにゃくセラミド」の大幅増産決定について

当社は、こんにゃく芋を抽出原料とした「セラミド」の新規製造法を開発し、今春から販売を開始してまいりましたが、植物由来であり安全性が高いことから、機能食品・美容食品としての需要が高く、計画を上回る引き合いが続いています。

本年11月1日には、セラミド含有ビューティーサプリメントして株式会社ホーネンコーポレーションから「豊年セラミド&システイン」が発売されました。11月17日には新宿ステーションスクエアでのコラボレーションキャンペーンを実施するなど、「セラミド」の啓蒙及び販売促進活動にも注力しています。

今後も、美容と健康をサポートする機能食品素材として他分野の採用も内定しており、2003年以降は「セラミド」の認知度、消費が高まることが見込まれるため、増産体制をとることを決定いたしました。

. 「セラミド」について

ヒトの皮膚の角質層には「セラミド」とよばれる物質が存在し、角質細胞間脂質の主成分として40~60%も含まれています。主として 外部刺激の皮膚への侵入を防ぐ機能、角質層の水分を保持する機能、という2つの重要な働きをしています。

いわゆる乾燥性敏感肌の多くは、この「セラミド」が不足している状態であり、加齢による「セラミド」の減少による皮膚の保湿性が弱まることでも起こると言われています。また、アトピー性皮膚炎は皮膚の水分の蒸発を防ぐ「セラミド」の不足が原因の一つであることも明らかになってきています。この他に肌の美白効果があることも確認されています。この様に「セラミド」は、ヒトの皮膚の健康には欠かせない生体成分ですが、化粧品や食品として外部から補給することが可能な物質であり、ヒトでの摂取試験においても、皮膚からの水分蒸散量の有意な低下が確認されており、肌のきめ、潤い、かゆみなどの改善が実感できることも明らかになっています。そのため「セラミド」は化粧品原料に用いられているだけでなく、最近では「食べる化粧品(美容食品素材)」として非常に注目を集めています。

. 需要予測

国内のセラミド需要は 2001 年実績で 3 Pンですが、2003 年には 10 Pン、2005 年 20 Pンと予測されます。

- . 設備増強策 生産能力を 2 トン / 年から倍増。2003 年 2 月着工、5 月完成 設備投資額 4 億円
- . 販売計画 2003 年度 5 億円 2005 年度 20 億円

以 上