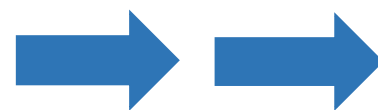


安心・安価なセラミド調製法の開発

天然に存在するセラミド前駆体から化粧品素材のセラミドを安心、安価に調製



独自に見出した
2段階酵素反応



化粧品やサブリ原料として
注目される濃縮セラミド

多様な素材
酵素化学、脂質化学
の専門家

海藻や植物（濱野、佐藤）
食用酵母（金丸）
食用微生物（栗飯原）
酵素化学（平田章）
脂質化学（田中保）



鞭鞘そばを使った
胃粘膜強化サブリ
(2018年発売)



企業との製品開発のノウハウを
活かし、社会要求度の高い高機
能素材を安心安価に作る！