



COMPANY PROFILE

会社案内

自然素材を科学し、 日本から世界を もっとすこやかに

Through Science, Creating a Healthier World



“澄みわたる空 生命の源である海
実りをもたらす大地 広がる母なる地球”

私達は、それらすべての自然の営みによって生かされています。
わたしたち日本生物科学研究所は、この素晴らしい自然の恵みのパワーと
最新の科学力を駆使して、日々の暮らしを健康に豊かに快適に過ごすための
製品開発を行っています。

“Clear Skies, Vast Ocean, Fruitful Land and Mother Earth”

We are sustained by all the workings of nature.
At Japan Bio Science Laboratory, we harness the power of these wonderful blessings of nature
and the latest technology to develop products that help people live healthier, richer, and more comfortable lives.



会長ご挨拶

当社は1974年に創業し、1986年の設立以来、「自然と人間の共存」を企業テーマに機能性健康食品の研究開発及び製造を行ってまいりました。

“食の安全と品質”が厳しく問われている昨今、当社が品質方針に掲げている「消費者の視点に立った安心・安全の追求」の大切さを痛感しているところです。

現在当社は、創業時より発売している『植物発酵エキスBIOZYME』と、ナットウキナーゼ高含有の『納豆菌培養エキスNSK』を主力製品として、全8素材をご提案しております。

納豆菌培養エキスNSKは、1998年に当社が世界ではじめて上市した機能性素材ですが、主成分“ナットウキナーゼ”への世界からの注目度は高く、その需要にはめざましいものがあります。長寿化が進むなか、より健康に長生きしたいという思いに応えられる食品素材として評価されている結果であると考えます。当社は、時代のニーズを的確に捉え、真に必要なとされる“オンリーワン製品”であり続けることを目指し、より高度な研究開発を進め、あらゆる産業界を通して社会貢献していきたいと考えています。

Since the founding of our company in 1974 and our official establishment in 1986, we have been developing and manufacturing functional health foods under the corporate philosophy "Harmony of Human Beings and Mother Nature". In today's world, food safety and quality are more important than ever before. I am acutely aware of the importance of our quality policy "the pursuit of safety from the view of consumers". Currently, we supply 8 products, one of our core products being "The Fermented Vegetable Extract "BIOZYME"", which has been sold since the founding of our company and "The Fermented Soybean Extract "NSK-SD"", which contains a rich amount of nattokinase. Among our products, nattokinase (a functional enzyme found in the traditional Japanese fermented soybean dish called natto) is especially receiving attention not only in Japan, but also globally. JBSL is the first company to launch nattokinase into the market. I believe that the remarkable increase in demand for nattokinase is a result of strong desire from people who want to become healthier and to live longer in modern society. We strive to develop unique products that meet the needs of the present age, and by advancing research and development we hope to contribute to society by creating "one-of-a-kind" products.



代表取締役会長
Chairman 東 建一郎
Kenichiro Azuma

社長ご挨拶

当社では50周年を機に、企業テーマを「自然素材を科学し、日本から世界をもっとすこやかに」と刷新します。これまで大切にしてきた自然素材を由来にした原料にこだわる点や、消費者視点に立った安心・安全の追求が必要との考えには変わりありませんが、日本で製造した機能性素材をより積極的に海外展開し、世界の健康に貢献したいとの思いで、力強く事業を推進していく所存でございます。

また、この50年で培った培養技術を生かした素材の開発は今後もチャレンジし続けてまいります。2025年からは、『植物発酵エキスBIOZYME』を製造している九州工場に加えて、藻類の培養を行う九州培養プラントを新設します。新たに上市する『アスタキサンチン』は、世界40カ国以上にも販売エリアを広げた『納豆菌培養エキスNSK』に次ぐ原料として、皆様にお届けしたいと考えています。

先人たちが築いてきた数々の伝統を胸に刻みながら、今回の社長就任に当たり、本年を「第二の創業期」として位置付け、既存の枠組みや常識にとらわれず、皆様への機能性素材の販売を通して、役員・社員ともども成長してまいりたいと存じます。

On the occasion of our 50th anniversary, we are renewing our corporate theme to "Through Science, Creating a Healthier World". While our commitment to high-quality, natural ingredients and our belief in consumer-centered safety and reliability remains unchanged, we will more proactively use our business to contribute to the health globally by more actively promoting functional ingredients manufactured in Japan to the market overseas. Also, we will keep challenging ourselves to produce ingredients utilizing cultivation technologies that we have developed over the past 50 years. Beginning 2025, in addition to Kyushu Factory where "The Fermented Vegetable Extract "BIOZYME"" is manufactured, a new Kyushu Cultivation Plant will be established to cultivate algae. We are preparing to launch Astaxanthin as our next flagship ingredient following the global success of "The Fermented Soybean Extract "NSK-SD"", which has expanded its sales area to more than 40 countries around the world. While keeping in mind the many traditions established by our predecessors, I would like to position this year as the "second foundation" for the company as we grow together with our executives and employees through the sales of functional materials without being bound by conventional frameworks and norms.



代表取締役社長
President 東 潤一郎
Junichiro Azuma

日本生物.科学研究所のあゆみ

History

1974

株式会社日本生物科学研究所 創業。
酵素および多糖類生成能に優れた有用菌を発見。
長期培養熟成 植物発酵エキス「ピオチーム」の製造方法確立。
ピオチーム飲料の製造・販売を開始。

Foundation of Japan Bio Science Laboratory Co., Ltd.
Discovered the bacteria that have a prominent productive ability of polysaccharides and enzymes.
Developed the production method for "The Fermented Vegetable Extract BIOZYME" with long-term culture and maturation.
Started the manufacture and distribution of "The Fermented Vegetable Extract BIOZYME" drink.

1986

株式会社日本生物科学研究所を設立。
“自然と人間の共存”を企業理念として新体制にてスタート。

Establishment of Japan Bio Science Laboratory Co., Ltd.
Restarted under new management with the corporate belief of "The Harmony of Human Beings and Mother Nature".



設立当時の本社

1994

八丈島原産「あした葉」の機能性に着目し、
インドネシアで無農薬有機栽培に取り組む。

Focused on the function of Ashitaba (*Angelica keiskei*) that is native to Hachijo Island in Japan and started chemical free organic farming of Ashitaba in Indonesia.



八丈島原産「あした葉」

1996

大分県国東市安岐町に九州工場新設。
Opened Kyushu Factory in Aki-machi, Kunisaki-City, Oita.



九州工場

1998

「納豆菌培養エキス NSK」の製造方法確立。
世界初のナットウキナーゼ含有栄養補助食品「ナチュラルスーパーキナーゼ」と
機能性素材「納豆菌培養エキス NSK」の販売開始。
胡麻本来のミネラルバランスで抽出した「胡麻ミネラル」の販売開始。

Established the manufacturing method of "The Fermented Soybean Extract NSK".
Started sales of the world's first Nattokinase containing supplement food "Natural Super Kinase" and a functional raw material "The Fermented Soybean Extract NSK". Started sales of "Sesame Minerals" that are extracted in the mineral balance that sesame seeds originally have.

1999

あした葉特有の黄汁成分「カルコン」の採取とその粉末化に成功し、
「あした葉ポリフェノール CHALSAP」の販売開始。

Succeeded in the collection of "Chalcones", unique polyphenols found in the yellow sap of Ashitaba, and its powderization. Started the marketing of "Ashitaba Polyphenol CHALSAP".

2002

東京都千代田区に営業開発本部 東京支社を開設。
Opened Tokyo Office (Sales & Development Division) in Chiyoda-ku, Tokyo.

2004

本社・九州工場において、納豆菌培養エキス NSK、植物発酵エキス ピオチーム、
およびその関連製品について、国際規格ISO9001:2000認証を取得。
Acquired ISO9001:2000 certification for "The Fermented Soybean Extract NSK-SD",
"The Fermented Vegetable Extract BIOZYME" and related products at the Head Office/Kyushu Factory.

2005

研究体制強化のため、九州工場に研究棟、研究用プラントを新設。
国内初「有機あした葉パウダー」の供給開始。
Built a new research building and research plant in Kyushu Factory
in order to enhance the research organization.
Started to supply "Organic Ashitaba Powder" for the first time in Japan.



研究棟

2012

大阪本社を自社ビル(大阪市福島区福島1-4-40)へ移転。
Relocated Osaka Head Office to our own building at 1-4-40 Fukushima, Fukushima-ku, Osaka-city.



大阪本社

2014

新事業参入。「ペット事業部」を新設。
ドッグサロン&ホテル「LuLuDog」を大阪市内にオープン。
Started new business, Established Pet Business Division.
Opened dog salon & hotel "LuLuDog" in Osaka-city.



ドッグサロン&ホテル「LuLuDog」

2015

カツオ動脈球を酵素分解した高純度海洋性エラスチンペプチド「エラスチンF」の取扱開始。
犬用サプリメント「いぬさぶり」を開発し、直販開始。
Started the marketing of "Elastin F", highly pure, marine elastin peptides made by enzymatic decomposition of bonito bulbous arteriosus.
Developed a food supplement for dogs called "Inusapuli", and started the direct marketing.

2016

京都工場を建て替え、京都配送センターとして稼働を開始。
Rebuilt Kyoto Factory and started operation as Kyoto Distribution Center.



京都配送センター

2019

納豆菌培養エキスNSK配合の機能性表示食品 血圧を下げる機能にて届出受理。
Accepted notification for "The Fermented Soybean Extract NSK-SD" as Foods with Functional Claims for lowering blood pressure.

2024

納豆菌培養エキスNSK配合の機能性表示食品 末梢体温を維持する機能にて届出受理。
Accepted notification for "The Fermented Soybean Extract NSK-SD" as Foods with Functional Claims
for maintaining peripheral body temperature.

2025

大分県国東市武蔵町に九州培養プラント新設。
自社培養のヘマトコッカスから抽出した「アスタキサンチン」の販売開始。
Opened Kyushu Cultivation Plant in Musashi-machi, Kunisaki-city, Oita.
Started the sales of Astaxanthin extracted from in-company cultured hematococcus.



九州培養プラント

工場・研究所

Factory & Laboratory



全天候型の藻類培養工場を新設

当社では安心・安全な製品を提供するため、九州工場の敷地内に研究所を置き、製品づくりと連動した研究開発を行える体制をとってまいりました。研究所では、国内だけでなく海外への出荷も見越した品質保証を行うとともに、更なる製品価値に向けて、積極的に新たなエビデンス取得に努めております。

さらに2025年、培養物の基準が厳しくなるなか、培養から国内で行うことにこだわり、全天候型の藻類培養工場「九州培養プラント」を新設しました。九州培養プラントではヘマトコッカス藻の培養に着手し、新たにアスタキサンチンの販売を開始。これまで以上に新素材の開発に力を入れ、新たな価値を創造します。

Newly Built All-Weather Algae Cultivation Plant

In order to provide safe and reliable products, we have set up a research laboratory on the premises of our Kyushu Factory to conduct research and development in combination with product manufacturing. In addition to conducting quality assurance in anticipation of shipments not only domestically but also overseas, the laboratory is actively working to acquire new evidence for further product value. Furthermore, in 2025, to meet stricter standards for cultured materials, we insisted on doing everything from culturing to cultivation in Japan and built a new all-weather algae cultivation plant, "Kyushu Cultivation Plant". Kyushu Cultivation Plant began cultivating *Haematococcus pluvialis* and newly launched astaxanthin. We will focus on developing new materials and creating new value more than ever before.



生命の神秘と自然を科学する

普段なにげなく過ごしていることの中に、びっくりするほど精巧な自然のメカニズムに出くわすことがあります。また微生物からはつくれても有機合成ではつくることができない物質も発見されています。

当社では、この自然の不思議と秘められたパワーをあらゆる角度から検討。そこに生まれた新たな可能性を科学的に解明し、私達の暮らしに活かす製品の研究開発に取り組んでいます。さらに、企業、大学、外部研究機関との幅広いコミュニケーションを通じ、多様なニーズに合わせた機能性素材をご提案いたします。

Study the Mystery of Life

We live our every day lives without much thought. In such life, we meet the mechanism of nature that is amazingly elaborate by chance. We also find a substance that is made by microorganisms, not by organic synthesis. We study the mystery and the hidden power in all aspects. We investigate a new possibility come from them and work on the research & development of the products that is useful for our daily lives. Furthermore, we cooperate with other companies, universities, and outer research institutes and offer functional materials that meet the various needs.



お客様の視点に立った安全・安心の追及 信頼される製品であること

工場内には、高品質な製品を安定的に生産し続けるためのシステムができあがっています。とはいえ、オートメーションではありません。

わたしたちの扱っている原料は、計り知れない力をもつ微生物やパワフルな天然の植物です。自然の素材を活かすとき、機械的なコントロールではどうしてもできない工程があるのです。

経験を積んだ検査員の目でひとつひとつ丁寧にチェックし、徹底した品質検査を実施し評価判定することで、常に安全で高品質な製品をお届けいたします。

また、今後もお客様の声に耳を傾け、継続的な品質向上に取り組んでまいります。

Pursuit the Safety and Reliability from the View of Consumers to be the Trusted Products

In our factory, we establish the system that stably keep producing the high quality products. However, it is not all automatic. Our raw materials are microorganisms that have immense power and powerful natural plants. When we make use of natural materials, there is a process that we have to deal with them by our hands, not by mechanical control.

The experienced inspectors check the products one by one carefully. They thoroughly do quality inspection, evaluation, and determination. This process makes it possible to provide the products that are always safe and of high quality. We listen to the customers' opinions and work on upgrading our products continuously.



機能性表示食品 対応素材

納豆菌培養エキスNSK

「ナットウキナーゼ」とは、日本の伝統発酵食品「納豆」から発見された酵素で、高い血栓溶解作用が特徴です。「納豆菌培養エキスNSK」は、当社が世界に先駆けて確立した製法によりナットウキナーゼを高含有し、納豆臭・ビタミンK₂を除去しています。原材料には非遺伝子組換え大豆を使用し、各種安全性試験により安心・安全を確保しています。世界40カ国以上でのグローバルな販売実績と豊富な研究データを有する高機能食品素材です。

Foods with Functional Claims Compatible Ingredients (Japan)

The Fermented Soybean Extract "NSK-SD"

"Nattokinase" is an enzyme found in Japanese traditional fermented food "Natto" and shows strong thrombolytic activity. The Fermented Soybean Extract "NSK-SD" contains rich amount of nattokinase by the manufacturing method established ahead of the world, and its odor and vitamin K₂ are removed. Non-GMO soybeans are used as ingredients, securing its safety through various tests. The Fermented Soybean Extract "NSK-SD" is high performance food material with global sales experience in more than 40 countries and abundant research data.

安全性の証明 Safety

安全性試験(動物および微生物)

- 単回経口投与毒性試験
- 13週間反復経口投与毒性試験
- 染色体異常試験
- 復帰突然変異試験

ヒト臨床試験

- NSK-SD配合カプセル摂取時の安全性検討試験
- ワーファリン併用時の安全確認試験

Safety Tests (in vivo and in vitro)

- Single oral dose toxicity study
- 13-week repeated oral dose study
- Chromosomal aberration test
- Reverse-mutation assay (Ames test)

Human Clinical Studies

- Safety Study on the oral administration of NSK-SD-containing capsules
- Safety Study on concurrent use with Warfarin

海外認証 Overseas Certification

- アメリカ食品医薬品局(FDA) GRAS認証(Chroma Dex)
- アメリカ食品医薬品局(FDA) GMP取得(NSF)
- 欧州食品安全機関(EFSA) Novel Food認証
- 韓国医薬品安全庁(KFDA)機能食品原料(血圧降下、血流改善 項目)認証

- Food and Drug Administration (FDA): GRAS Certification (Chroma Dex)
- Food and Drug Administration (FDA): GMP Registered Dietary Ingredients (NSF)
- European Food Safety Authority (EFSA): Novel Food Certification
- Korea Food and Drug Administration(KFDA): Food with Functional Claims (blood pressure reduction, blood flow improvement)

研究結果 Research

- 血栓溶解作用(血小板凝集抑制/線溶活性亢進および凝固能抑制)
- 血流改善作用(血圧降下/末梢体温維持)
- 抗ウイルス作用
- 免疫賦活作用(ナチュラルキラー細胞の活性化)
- AGEs(最終糖化産物)形成阻害

- Thrombolytic effect (inhibition of platelet aggregation/enhancement of fibrinolysis and anticoagulation)
- Blood flow improvement (blood pressure reduction/maintenance of peripheral body temperature)
- Antiviral effect
- Immunostimulatory effect (activation on Natural Killer cells)
- Inhibitory effect on AGEs (Advanced Glycation End Products) formation (Effect on the pathological conditions in streptozotocin induced diabetic rats)

Column

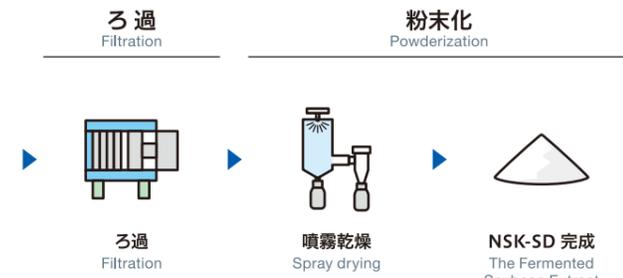
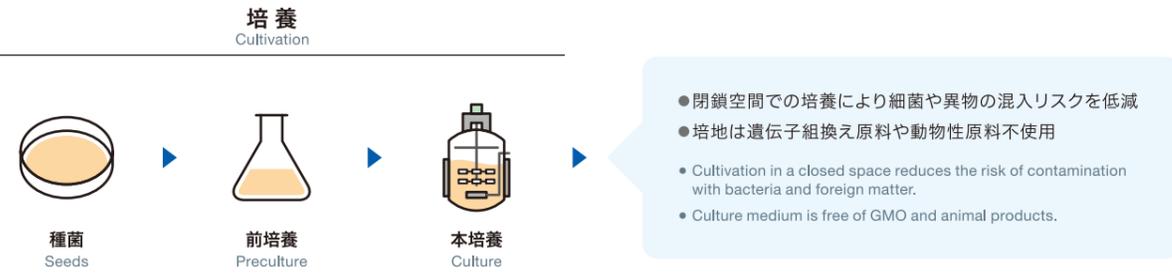
「納豆菌培養エキスNSK」には、納豆のあの独特なニオイはありません。

「初代・納豆菌培養エキス」は、培養液を減圧濃縮した褐色ペーストタイプ。「二代目・納豆菌培養エキス」は、初代ペースト品を凍結乾燥した粉末タイプ。「納豆臭」との戦いは、納豆菌培養エキスNSK製品化の最重要課題でしたが、「ニオイだけを除去する」ことはとても難しいものでした。その後、我々研究チームの試行錯誤は続き、初代製品誕生から3年後、ついにあのニオイとの戦いに終止符がうたれ、無臭タイプ「三代目・納豆菌培養エキスNSK-SD」が生まれました。

“The Fermented Soybean Extract NSK” has NO unique odor of Natto, fermented soybean.

“The first Fermented Soybean Extract NSK” was brown paste form created by vacuum concentration of culture solution. “The second Fermented Soybean Extract NSK” was powder form created by freeze-drying the first paste form. The battle against “odor of Natto”, was the most important task. “Removal of ONLY Odor” was extremely difficult. Our research team had done trial and error. 3 years later from the release for the first NSK, the latest product with no smell, “The third Fermented Soybean Extract NSK-SD” was created.

製造工程 Manufacturing Process



Column

日本ナットウキナーゼ協会

「日本ナットウキナーゼ協会」は、納豆由来の機能性物質(ナットウキナーゼ・納豆菌・ビタミンK₂など)を原料とする健康食品を対象に、科学的情報と品質・安全性などの情報を広く提供することを目的とした団体です。一般消費者の正しい理解促進としてイベント・新聞広告などの啓蒙活動や、製品の高品質を守るための規格基準の普及活動をされています。当社は、協会の設立当初より加入しており、協会より認定された唯一のナットウキナーゼ原料を取り扱っています。

Japan NattoKinase Association (JNKA)

Japan NattoKinase Association is an organization that aims to provide scientific data and information on the quality and safety of health foods made from functional ingredients derived from natto (Nattokinase, *Bacillus subtilis natto*, Vitamin K₂, etc.) to a wide range of people. JNKA is engaged in educational activities such as events and newspaper advertisements to promote proper understanding among general consumers and to promote the standard criteria for high quality of nattokinase products. We have been a member of the association since its inception and are the only company certified by the association to provide nattokinase raw materials.



<https://j-nattokinase.org/>



自社培養 素材

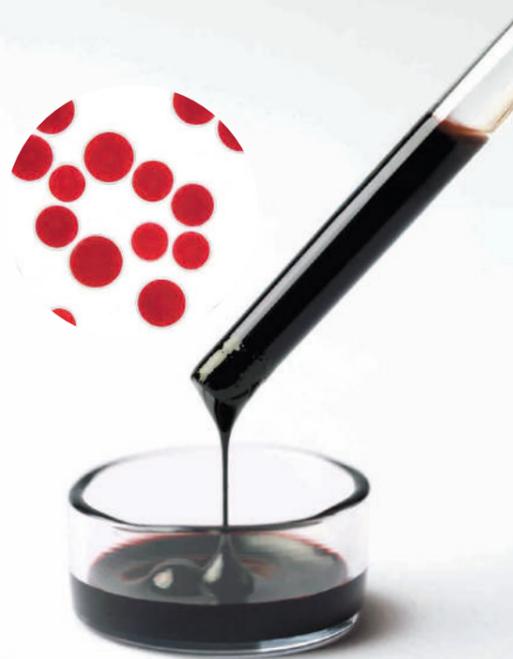
アスタキサンチン

「アスタキサンチン」とは、主に植物や藻類が作り出すカロテノイドの一種で、赤色の天然色素です。β-カロテンやリコピンなどカロテノイドの中でもトップクラスの非常に強い抗酸化作用があります。当社では、日本で初めて室内閉鎖型パネルを用いたヘマトコッカスの培養に成功し、培養から抽出までの全工程を日本国内で行う純国産を実現しました。自社工場での徹底した管理のもと培養したヘマトコッカス由来の、高品質・高濃度アスタキサンチン原料です。

In-Company Cultivated Ingredients

Astaxanthin

"Astaxanthin" is a type of the natural carotenoids produced by plant and algae. This red natural pigment has extremely high antioxidant effect among the carotenoids, such as β-carotene and lycopene. We are the first in Japan to adopt indoor closed panel cultivation and all process, from cultivation to extraction, are carried out domestically. Our strictly controlled plant allows the production of high-quality and highly-concentrated astaxanthin derived from *Haematococcus pluvialis*.



自社培養 素材

植物発酵エキスBIOZYME

「植物発酵エキスBIOZYME」は、野菜・果実・海藻など40種類以上の厳選された植物原料を中心とした培地から作られます。ビオチーム菌に最適な培地を発酵・熟成することで、酵素(たんぱく質)、多糖類、ビタミン等を豊富に蓄積、さらに低分子化させています。発酵・熟成は、立ち入りが制限された自社工場ステンレス製のタンクを用いて行い、厳重な品質管理のもと製造しています。培養から熟成まで、6ヶ月以上もの時間をかけて作り上げた当社の自信作です。

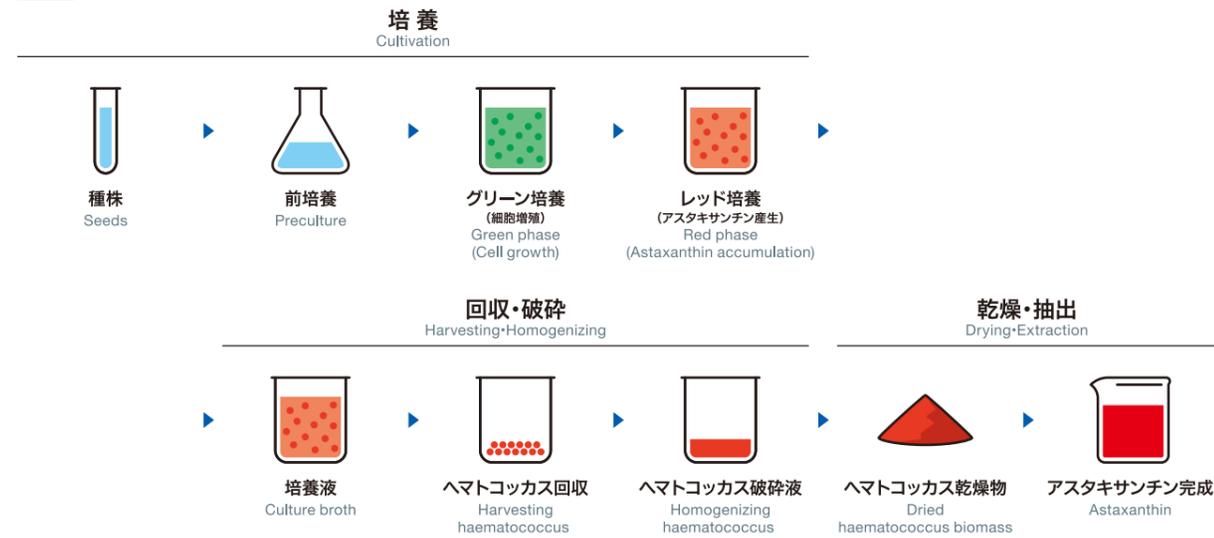
In-Company Cultivated Ingredients

The Fermented Vegetable Extract "BIOZYME"

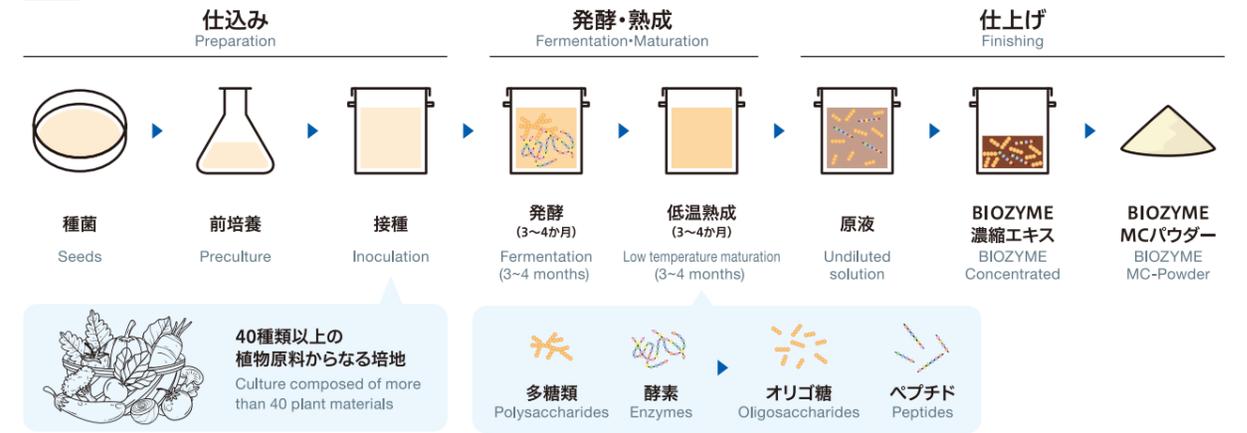
The Fermented Vegetable Extract "BIOZYME" is made from a culture of carefully selected more than 40 plant materials such as vegetables, fruits, seaweeds, etc. By fermenting and maturing the optimal culture medium for *Bacillus* sp. BIOZYME, it has abundant enzymes (proteins), polysaccharides, vitamins, etc., and further breaks them down into smaller compounds. Fermentation and maturation are carried out in stainless steel tanks in our own factory, where access is restricted. Also, the ingredients are produced under strict quality control.



製造工程 Manufacturing Process



製造工程 Manufacturing Process



研究結果 Research

- アルコール代謝促進作用(ヒト試験)(動物試験)
- 便秘改善作用およびそれに伴う肌状況の改善効果(ヒト試験)
- チロシナーゼ活性阻害作用
- カルシウム吸収促進作用(動物試験)
- Promoting alcohol metabolism (human and animal studies)
- Improving bowel movement and skin condition (human study)
- Inhibiting tyrosinase activity
- Promoting calcium absorption (animal study)

Column



室内閉鎖型パネル
Indoor closed panel



ヘマトコッカス乾燥物
Dried haematococcus biomass

国産のアスタキサンチンを目指して

培養から抽出まで国内で行うアスタキサンチン原料は少ないなか、ヘマトコッカスの自社培養に挑戦しました。当初、一般的な屋外培養に取り組みましたが気候や昼夜サイクルなどの外的環境の影響を受けやすく、品質のばらつきに悩まされました。そこで、屋内培養に切り替え、フラットパネルを集積したエアリフト式を採用。東京大学発ベンチャー・アルガルバイオ社協力のもと光の波長や強度、培地組成など様々な条件の試行錯誤を重ね、培養方法を確立しました。新設した九州培養プラントでは半自動制御の設備により最適な環境の維持が可能となり、高品質なアスタキサンチンを安定供給できるようになりました。

Aiming to Produce Domestic Astaxanthin

While there are few astaxanthin raw materials cultivated and extracted in Japan, we took on the challenge of cultivating *Haematococcus pluvialis* in-company. Initially, Outdoor open cultivation is very challenging against external environment, such as climate, sunlight exposure, and biological contamination, which directly affect product quality. By adopting closed flat panel airlifting system, various conditions such as light wavelength and intensity, and medium composition can be controlled. (Furthermore, the cultivation method was established with the cooperation of Algal Bio Co., Ltd., a venture company from the University of Tokyo.) This optimized environment allows us to provide a stable supply of high-quality astaxanthin throughout the year.

Column

創業当初からのロングセラー

「ビオチーム(BIOZYME)」は、バイオ(Bio)と酵素(Enzyme)を組み合わせることで名づけられました。ビオチームを作り出す有用菌は、京都大学・赤澤一三医学博士により見出された特殊菌で、当社では「ビオチーム菌」と呼称しています。ビオチーム菌は多糖類をはじめ生理活性物質産生能に優れ、糖の浸透圧を利用しない独自製法のため、有効性と低カロリーを両立。体に優しい健康飲料として創業当時より製造・販売を続けています。こうした微生物由来の成分や代謝生成物を健康や美容に活用する考え方は、プロバイオティクス、プレバイオティクスに次ぐ第3の領域として注目されています。

Long Seller Since Foundation

The name "BIOZYME" is a combination of the words "Bio" and "Enzyme". The useful and special bacterium that produces BIOZYME is discovered by Dr. Hitomi Akazawa, M.D., Kyoto University, and we call the bacterium "Bacillus sp. BIOZYME". It has excellent ability to produce polysaccharides and other bioactive substances. Furthermore, its unique manufacturing process makes it both effective and low in calories because it does not use the osmotic pressure of sugar. Since company's establishment, we have been manufacturing and selling BIOZYME as a healthy beverage for the body. The concept of utilizing such microorganism-derived components and metabolic products for health and beauty is attracting attention as the third area of application after probiotics and prebiotics.



オーガニックあした葉

明日葉(学名:*Angelica keiskei*)は、房総半島、伊豆諸島を中心として太平洋沿岸に自生する日本固有のセリ科の多年草で、「今日葉を摘んでも、明日には芽を出す」と言われるほど生命力の強い植物です。明日葉には多くの栄養成分が含まれており、生活習慣病、メタボリックシンドロームなどさまざまな心配を抱えている現代人に適した健康野菜です。当社は1994年よりインドネシアで無農薬・有機栽培に取り組む、明日葉として国内初の有機JAS認証を取得しました。安心・安全で高品質なあした葉原料を安定的にご提供いたします。

Organic Ashitaba

Ashitaba (*Angelica Keiskei*) is an umbelliferous and indigenous Japanese plant that grows mainly on Boso Peninsula and Izu Islands. It means "Tomorrow Leaf" in Japanese. Its vital force is so strong that is believed to put forth new shoots tomorrow even if pulled off today. Ashitaba contains abundant nutrients, so it is suitable for those who suffer from lifestyle diseases and metabolic syndrome. We started the chemical-free organic farming of Ashitaba in Indonesia, and obtained the organic JAS certificate of Ashitaba for the first time in Japan. We provide a safe, high-quality, stable supply of Ashitaba.



有機JAS認定マークは、農林水産大臣が定めた品質基準や表示基準に合格した農林物質の製品につけられる認定マークです。

The organic JAS mark is an accreditation given to products of agricultural and forestry substances that have passed the quality and labeling standards set by the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries.



胡麻ミネラル

胡麻は太古の昔から栄養豊富な食品として世界中で食されてきましたが、胡麻に含まれる吸収阻害物質(シュウ酸・フィチン酸)が原因でそのミネラルはほとんど吸収されないまま体外に排出されています。『胡麻ミネラル』は独自製法により胡麻本来のミネラルバランスはそのままに、吸収阻害物質だけを除去することに成功した、吸収性に優れた植物性ミネラルです。

Sesame Minerals

Sesame has been cultivated and eaten as a nutritious food in all over the world from the ancient times. However, plats including sesame contains absorption inhibitors(e.g., phytic acid and oxalic acid.) they inhibit the absorption of minerals into your body.

We focused on the seed coat of sesame which contains rich amount of minerals especially calcium. "Sesame Minerals" is pure balanced 100% sesame mineral which we succeeded in removal of absorption inhibitors by our original method.

研究結果 Research

- 血中カルシウム濃度変化
- 骨密度改善作用
- Changes in blood calcium concentration
- Bone density improvement



カルサップ

明日葉の葉や茎を切ると切り口からネバネバした黄色い汁が出ます。この黄汁は同じセリ科の植物でも見られない明日葉だけの特徴です。1本の茎の切断面からは、一度に数ミリグラムしか採取できない貴重なものです。あした葉ポリフェノールは、この黄汁中に高含有される成分で、その主成分は10種類以上のカルコン(CHALCONE)であることがわかっています。当社は日本で初めてあした葉ポリフェノールの粉末化に成功、主成分(カルコン)に秘められた有用性に着目し、その機能性研究を進めています。

CHALSAP

When you cut Ashitaba's leaf or stem, you will see a sticky yellow sap. This yellow sap is very unique to Ashitaba and cannot be found in other umbelliferae plants. This sap is very precious because you can collect only in several mgs from the cross section of the stem. The main component of this yellow sap is Chalcones, a pigment composition of yellow, and more than 10 chalcones are confirmed. We are the first Japanese company that succeeded in powderization of "Ashitaba polyphenol(Chalcone)". Focusing on the potential benefits of their main component, chalcones, we are actively conducting functional research.

研究結果 Research

- 抗菌作用
- 抗酸化作用
- 抗メタボリックシンドローム作用
- Anti-bacterial effect
- Anti-oxidant effect
- Anti-metabolic syndrome effect



エラスチンF

※海外向け限定 Overseas sales only

エラスチンは、ゴムのような弾力性のある硬蛋白質の一種で、結合組織 <韧带、血管、肺、皮膚等>に含まれ、コラーゲンなどの蛋白質と共に広く存在します。エラスチンには特異的なアミノ酸の「デスモシン」「イソデスモシン」が含まれており、架橋結合に重要な役割を果たしています。『エラスチンF』は、「カツオ動脈球=血管」を酵素分解して得られた低分子エラスチンペプチドで、高い溶解性と優れた吸収性が特徴です。

Elastin F

Elastin is resilient like a rubber and is one of scleroprotein. It is contained in connective tissues of your body, such as ligament, blood vessels (artery), Lungs, and skin etc. Elastin exists with other proteins like collagen. Elastin contains unique amino acids, "Desmosine" and "Isodesmosine". They play a vital part of cross-linking. "Elastin F" is low molecular elastin peptide. The product is that "bulbus arteriosus (=fish blood vessel)" derived from bonito is decomposed by enzyme. Well solubility and absorbency are main characteristics.

研究結果 Research

- 皮膚弾力改善、キメ・シワ改善作用
- 血管弾力改善、血管老化改善作用
- 膝痛軽減作用
- Improvement for elasticity, grain and wrinkle of skin
- Improvement for elasticity and aging of blood vessels.
- Reduction for gonalgia (knee pain)

会社概要 About Us

社号(商号)	株式会社日本生物科学研究所	Name	JAPAN BIO SCIENCE LABORATORY CO., LTD.
所在地	〒553-0003 大阪府大阪市福島区福島1丁目4番40号 JBSL梅田ビル5F	Address	JBSL UMEDA BLDG. 5F, 1-4-40 Fukushima, Fukushima-ku, Osaka-city, Osaka 553-0003 JAPAN
代表取締役社長	東 潤一郎	President	Junichiro Azuma
創業	1974(昭和49)年9月	Founded	September 1974
設立	1986(昭和61)年8月	Established	August 1986
事業内容	<ul style="list-style-type: none"> ● 機能性素材の研究開発、製造販売 ● 機能性食品の製造販売 ● 動物の機能性食品の製造販売 	Business	<ul style="list-style-type: none"> ● Research, development, manufacture & sales of functional materials ● Manufacture & sales of functional foods ● Manufacture & sales of functional animal foods



大阪本社

〒553-0003
大阪府大阪市福島区福島1丁目4番40号 JBSL梅田ビル5F
TEL 06-6451-1711 FAX 06-6451-1712

Osaka Head Office

JBSL UMEDA BLDG. 5F, 1-4-40 Fukushima, Fukushima-ku, Osaka-city, Osaka 553-0003 JAPAN
Phone +81-6-6451-1711 FAX +81-6-6451-1712



東京支社

〒101-0047
東京都千代田区内神田1丁目9番8号 KURAMACHI BLDG. 2F
TEL 03-6285-0081 FAX 03-6285-0082

Tokyo Office

KURAMACHI BLDG. 2F, 1-9-8 Uchi-Kanda, Chiyoda-ku, Tokyo 101-0047 JAPAN
Phone +81-3-6285-0081 FAX +81-3-6285-0082



京都配送センター

〒613-0024
京都府久世郡久御山町森3丁55

Kyoto Distribution Center

3-55 Mori, Kumiyama-cho, Kuse-gun, Kyoto 613-0024 JAPAN



九州工場

〒873-0212
大分県国東市安岐町塩屋2022番地

Kyushu Factory

2022 Shioya, Aki-machi, Kunisaki-city, Oita 873-0212 JAPAN

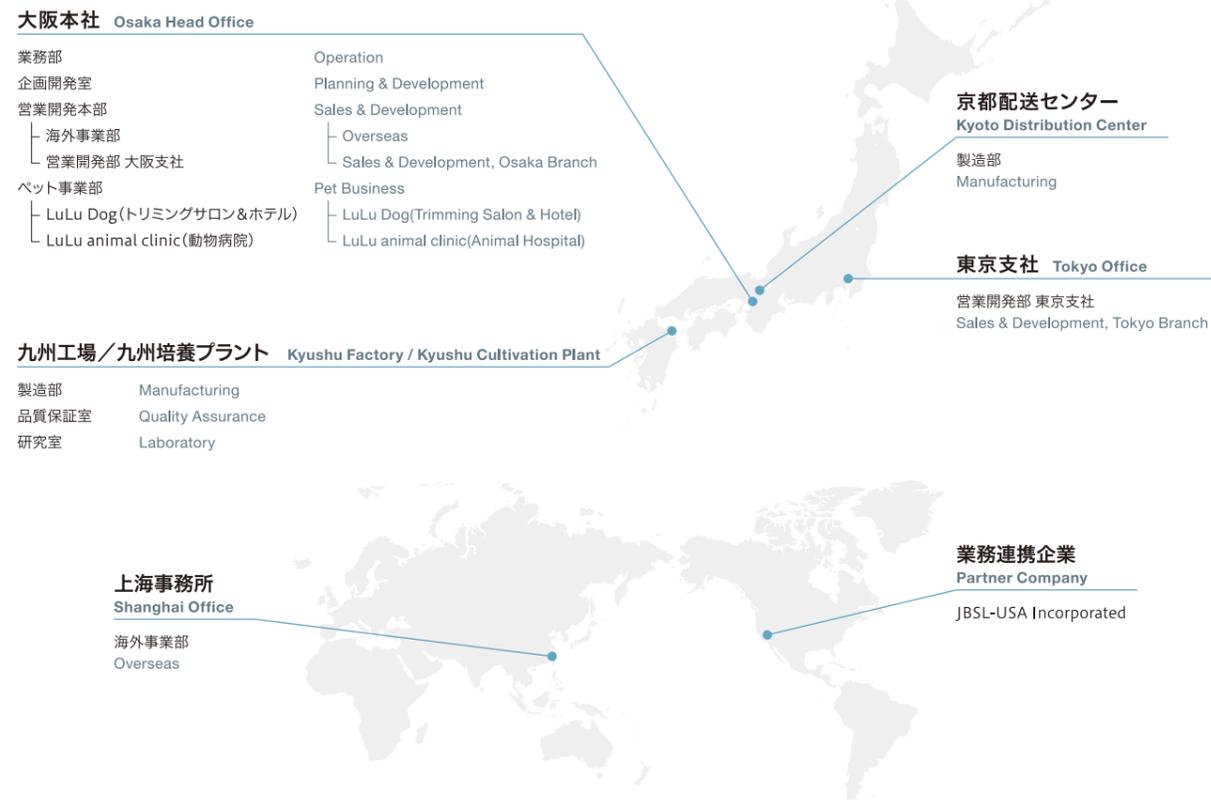


九州培養プラント

〒873-0421
大分県国東市武蔵町糸原3908番地4

Kyushu Cultivation Plant

3908-4 Itoharu, Musashi-machi, Kunisaki-city, Oita 873-0421 JAPAN





株式会社 日本生物.科学研究所

〒553-0003 大阪府大阪市福島区福島1丁目4番40号 JBSL梅田ビル5F

TEL:06-6451-1711 FAX:06-6451-1712

<http://www.jbsl-net.com/>

