

各位

会社名 大豆エナジー株式会社  
代表者名 代表取締役社長 井出 剛  
問合せ先 取締役管理本部長 小板橋 達也  
(TEL : 096-289-8883)

## コストコにおける新商品「赤白発芽大豆麻婆豆腐」の発売に関するお知らせ

大豆エナジー株式会社(本社:熊本市中央区、代表取締役社長:井出剛、以下「大豆エナジー」)は、新商品「赤白発芽大豆麻婆豆腐」の開発に成功し、コストコ・ホールセール・ジャパン株式会社(以下「日本コストコ」)向けに発売を開始しましたので、下記のとおりお知らせいたします。

### 記

#### 1. 新商品発売の内容

大豆エナジーは、「大豆の未知能力をディスカバリーする」を使命に、食品から医薬品まで展開する研究開発型のバイオベンチャー企業です。

この度、当社のコア技術「落合式ハイプレッシャー法」\*<sup>1</sup>を用いて、機能性豆腐の開発に成功し、2019年2月13日より、本豆腐を用いた発芽大豆麻婆豆腐を、日本コストコ\*<sup>2</sup>全店舗(26倉庫店)のデリカ(惣菜)コーナーにおいて発売を開始いたしました。初年度で年間50万食(豆腐換算100万丁)・年間5億円以上の出荷が見込まれております。なお、本商品の開発にあたっては、井村屋株式会社(三重県津市)、カネハツ食品株式会社(名古屋市)並びに宮島醤油フレーバー株式会社(佐賀県唐津市)へ製造委託しております。



日本コストコで発売中の「赤白発芽大豆麻婆豆腐」

当社は今回の機能性豆腐の開発の成功を機に、中食市場への販売活動も強化してまいります。また、今後も「落合式ハイプレッシャー法」を用いた高付加価値大豆を戦略原材料として、機能性豆乳やプロテイン粉末、豆乳パンの開発を加速し、市場へ順次投入してまいります。

\*1 落合式ハイプレッシャー法(特許第5722518号/特許第5795676号)は、発芽中の大豆に特殊な環境ストレス(酸素濃度、二酸化炭素濃度、温度、水温、吸水時間等の調整)を与えることで、大豆の機能性・吸収性を著しく向上させる技術です。当社は食品分野の展開として、うま味成分のグルタミン酸や女性に嬉しいイソフラボンの豊富な高付加価値大豆を、サラダ用大豆(「おいしい発芽大豆」)、「大豆スプラウト」として全国の量販店で販売しております。

\*2 コストコホールセールコーポレーション(Costco Wholesale Corporation)は、高品質な優良ブランド商品を提供するアメリカ生まれの大型会員制倉庫型店です。年間売上1,384億ドル(約15兆2,900億円)を誇り、世界で768倉庫店を展開する世界的な小売企業です。日本でもおなじみの存在であり、日本においては26倉庫店が展開されています。

## 2. 大豆エナジー株式会社の概要

(1) 名 称	大豆エナジー株式会社		
(2) 本 店 所 在 地	熊本市中央区南熊本 3-14-3 くまもと大学連携インキュベータ		
(3) 代表者の役職・氏名	代表取締役社長 井出 剛		
(4) 事 業 内 容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 植物由来機能性物質の探索</li> <li>・ 植物由来機能性物質を用いた食品及び創薬原料の開発、製造</li> </ul>		
(5) 資 本 金	4 億円		
(6) 設 立 年 月 日	2015 年 12 月 14 日		
(7) 大株主及び持株比率	株式会社果実堂	8,382 株	(52.39%)
	株式会社井出事務所	3,618 株	(22.61%)
	QB 第一号投資事業有限責任組合	2,000 株	(12.50%)
	かごしまバリューアップ投資事業有限責任組合	2,000 株	(12.50%)

## 3. 今後の見通し

本件新商品発売により売上高の拡大を見込んでおります。当社の当期業績への影響につきましては現在精査中であり、今後公表すべき事項が生じた場合には、速やかに公表いたします。

以 上