



### 亀田製菓は、新潟大学との包括連携協定を 食品会社として初めて締結しました



亀田製菓株式会社(本社:新潟県新潟市 代表取締役社長COO:佐藤 勇)は、国立大学法人新潟大学(新潟市 学長:高橋 姿)と米関連機能性素材の高付加価値化をはかり、未来顧客のQOL向上と今後の超高齢化社会への貢献を目指して、2017年5月29日(月)に包括連携協定を締結しました。

新潟大学は医歯学、農学等の総合大学であり、亀田製菓は米菓事業と併せて、お米、医療食、米由来の植物性乳酸菌分野の研究開発に取り組んでいます。

両者が緊密な連携を図ることにより、研究開発、技術開発及び事業化を加速し、併せて、学術研究の振興と人材の育成に資することをもって、相互の発展と社会、地域への貢献を目指します。

具体的には、亀田製菓及び新潟大学(自然科学系)の有する植物性乳酸菌を用いて、菌体及び発酵素材(細胞外多糖等)の高機能・高付加価値化を図るとともに、健康、食品、美容分野における活用技術基盤の構築と機能性食品の開発を推進します。

将来的には、医歯学系(医療・健康分野)を含めた新たな共同研究に取り組むことにより、米たんぱく質及び植物性乳酸菌の機能性研究を推進し、医療費の削減に貢献します。

新潟大学が、食品会社と包括連携協定を結ぶのは初めてとなります。

#### ■包括連携協定の内容

- 1.米及び関連機能性素材の高付加価値化のための共同研究、委受託研究に関する連携
- 2.食品開発を通して環東アジア地域活動における連携
- 3.新潟県の地域活性化に向けた連携
- 4.両者研究者の交流、人材育成に関する連携
- 5.その他両者の協議により必要と認める連携