

2020年8月1日

【ステビアとマヤナッツ：持続可能な食の未来への貢献】

弊社の守田悦雄は、これまで世界で初めて甘味資源植物ステビアの事業化に携わってまいりました。新しい甘味資源であるステビアとその甘味料のパイオニアとして普及拡大に尽力し、さらにその後、ステビア優良品種「和甜菊」を新たな地域の甘味資源として創造することにも貢献してきました。

ステビア甘味資源の普及拡大に伴い、地域の発展に貢献するとともに、食の豊かさや健康づくりに役立つ植物性・天然低カロリー甘味料「和甜菊糖」および家庭用「和甜菊糖 家庭用」も提供してまいりました。

加えて、2022年からは、中南米の常緑樹「ラモン」の再生と、そのラモン果実「マヤナッツ」を古くて新しい食糧資源として目指す、熊本県出身・メキシコ在住の山本伸雄氏のプロジェクトに協力します。

これらの活動は、SDGs（持続可能な開発目標）の複数の目標達成に貢献しています。

食品界の研究開発提案企業として、常緑樹・ラモンの果実乾燥粉末である登録商標名「マヤラモン」は、健康食品・機能性食品、また一般加工食品の商品企画開発提案、香味づくり技術など、幅広い分野で弊社の事業の特徴を発揮できるものと考えております。

参考事項

中南米の食糧資源（マヤナッツ）の再生・創造に関する弊社の事業展開における登録商標「カポモ」及び「マヤラモン」などは、すでに登録商標などの知的財産戦略を完了しています。

現時点において、詳細な情報開示は控えさせていただきます。

今後、展開状況に応じて情報提供・開示できる時期がまいりましたら、Google検索キーワード2500以上を誇る弊社ウェブサイトにて発表いたします。

[Webサイトのトップページへ](#)