

2021年8月3日

## DIC株式会社

〒103-8233 東京都中央区日本橋 3-7-20  
ディーアイシービル

### 海藻由来 DHA オイル「DHA ORIGINS™-510」取扱い開始

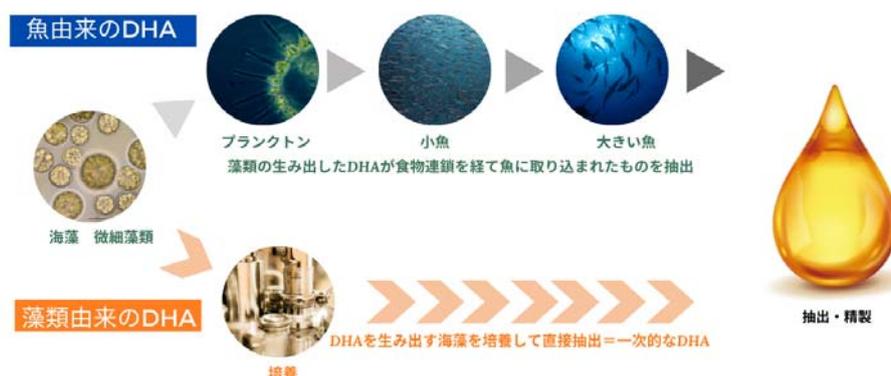
～SDGsに対応したサステナブルで安心・安全な素材、ベジタリアン&ヴィーガンにも対応～

D I C株式会社（本社：東京都中央区、社長執行役員：猪野薫）の100%子会社であり食用藍藻（らんそう）スピルリナを中心とした健康食品を製造・販売するDICライフテック株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：竹見孝弘）は、このたび食品に利用する微細藻類開発のリーディングカンパニーであるフランスのファーマタルグ（Fermentalg、本社：リブルヌ郡）社と代理店契約を締結し、ファーマタルグ社が開発した微細藻類（シゾキトリウム）由来のサプリメント素材である高濃度DHA（ドコサヘキサエン酸）「DHA ORIGINS（ディエイチイー オリジズ）™-510」を、2021年7月より取扱いを開始しました。



▼製品ウェブサイト：<https://www.dlt-spl.co.jp/product/DHA/index.html>

「DHA ORIGINS™-510」は、ファーマタルグ社が開発した微細藻類（シゾキトリウム）由来の高濃度なDHAです。DHAは魚由来のものが一般的に有名ですが、魚のDHAはもともと海に生息する微細藻類が生み出し、食物連鎖で魚に取り込まれたものです。本製品はDHAの起源である藻類に遡って生産されたものであることから、よりピュアなDHAであると言えます。



当社は、40年以上続く食用藍藻類スピルリナ事業で培った藻類培養技術をベースに、ファーマタルグ社と複数年にわたる包括的な事業協力を進めており、SDGsに対応する機能性素材として本製品の取扱いを開始しました。

## <製品の主な特長>

### ■藻類由来の51%高濃度 DHA

シゾキトリウム (*Schizochytrium sp.*) を優れた培養技術を用いることで、人工的な濃縮工程を経ず、51%という高濃度な DHA を実現しました。

### ■サステナブルで安心・安全な素材

清浄な環境下で培養し、気候に左右されないタンク培養を行うことで重金属など自然由来の汚染リスクがありません。また、抽出工程では有機溶媒を使用せず、サステナブルで安定した供給が可能です。昨今問題となっている海洋汚染や漁業資源枯渇を懸念する消費者ニーズにも対応します。さらにアレルギー物質や遺伝子組換え原料も使用していないことから、安心・安全な素材です。EU の安全基準 (Novel Food) や米国 FDA の食品安全性基準 (GRAS) にも準拠しています。

### ■ベジタリアン・ヴィーガンにも対応可能

非動物性であることから、ベジタリアン・ヴィーガン対応の商品です。

### ■臭い低減

一般的な魚油由来 DHA と比べ、気になる臭いが低減されています。

### ■美しいオレンジ色

藻類由来の抗酸化成分であるアスタキサンチン、β-カロテンを含むため、美しいオレンジ色を呈しています。



DIC グループは、新事業の柱の一つとしてヘルスケア分野の強化に注力しています。社会的な SDGs への意識の高まりや消費者の健康志向を背景に、今後も当社が得意とする藻類培養技術を用いた“食の安全・安心”に注力した食品やサプリメントなどの製品開発を進めていきます。

※「DHA ORIGINS™-510」は、ファーマタルグ社の商標です。

以上

## －関連ウェブサイト

- 製品ウェブサイト：<https://www.dlt-spl.co.jp/product/DHA/index.html>
- DIC ライフテック株式会社（製品販売会社）：<https://www.dlt-spl.co.jp/index.html>

## －関連ニュースリリース

- 食品用天然系色素の次世代製品開発に向け、仏・ファーマタルグ社と共同開発契約を締結（2017年9月12日）  
<https://www.dic-global.com/ja/news/2017/ir/20170912000000.html>