

2012年3月31日

報道関係各位

株式会社岐阜セラック製造所

苦味を感じないセラック

この度、株式会社岐阜セラック製造所（本社 岐阜市、代表取締役 尾木喬）では、苦味を感じないセラック「プレミアムセラックシリーズ」の開発に成功致しました。

セラックは、タイやインドなど一部の亜熱帯地方に生息するラックカイガラムシが分泌する樹脂状物質を精製したもので、食品添加物として食品や錠剤などのコーティング剤などに用いられています。しかし、今までのセラックには独特な不快な苦味があり、食材本来の呈味を邪魔し、セラックの持つ機能を十分に利用できませんでした。

株式会社岐阜セラック製造所では、この苦味成分を特定し、セラック本来の機能としての光沢付与、保形性、耐油性、防湿性、徐放性などを損なうことなく苦味成分を除去する方法の開発に世界で初めて成功致しました。これまでは独特な苦味が原因で食品分野でのセラックの利用は限られてきましたが、今回開発した苦味のないセラックは香料、調味料、その他食品機能素材など、従来の用途以外の分野へ応用が可能となりました。

現在、岐阜セラック製造所では、「プレミアムセラック」を利用したこれらのアプリケーションの開発を進めています。

以上

## 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社岐阜セラック製造所  
天然物抽出事業部 森大輔  
TEL:058-272-0859  
e-mail:info@gifushellac.co.jp