

## ニッテン マイコプロテイン事業を本格始動

### Norwegian Mycelium AS(ノーミー社) への125万ユーロの出資

日本甜菜製糖株式会社(本社 東京都港区三田、取締役社長 石栗秀、以下「ニッテン」)は、マイコプロテイン事業への注力の一環としてノルウェーのオスロに本社を置く発酵技術企業、Norwegian Mycelium AS(以下「ノーミー社」)に4月30日、125万ユーロ(約2億円相当)の出資を行いました。

マイコプロテインとは、糸状菌を培養することで得られる糸状菌タンパク質で、動物性タンパク質の代替として、飼料や食品への活用が期待されます。ノーミー社は、食品製造工程の副産物を活用した糸状菌培養技術により、新たに付加価値の高い製品を作り出すことで、廃棄物を最小限に抑え、環境への影響を低減する技術を有しています。ニッテンは、2024年4月よりノーミー社と提携してビート糖製造工程の副産物である糖蜜等を活用したマイコプロテイン生産について技術開発を進めてきました。

この度、一層の関係強化を図るため、エクイティラウンド\*で、125万ユーロ(約2億円相当)の出資を実施しました。今後はビート糖の製造において産出される様々な資源を有効活用したマイコプロテイン生産の事業化を進めていきます。

ニッテンがてん菜の新たな活用としてマイコプロテインを生産することで、プロテインクライシス(世界規模でのタンパク質供給危機)の解決に寄与するとともに、日本の食料基地である北海道の農業振興にもつながり、持続可能な食料供給への貢献を目指します。

ニッテンは、2023年に制定したパーパス\*\*に込めた思いを大切にするとともに、健康、農業・酪農、地球環境への貢献に向けた「日甜アグリーン戦略」に則り、新規事業への挑戦と社会貢献に邁進していきます。

\* エクイティラウンド –

スタートアップ企業などが資金調達を行う際、新株を発行して出資してもらう方法

\*\* ニッテンのパーパス(企業の存在意義) –

「畑から、食卓へ。てん菜から広がる可能性を見だし、人と環境にやさしいものづくりで、北海道、そして日本の未来に貢献します。」

#### ニッテンについて

日本甜菜製糖株式会社は、1919年の創業以来、北海道の畑で採れたてん菜から、砂糖をはじめ様々な製品を製造・販売しているてん菜のプロフェッショナルです。国産糖のトップ企業であるだけでなく、食品、飼料、農業資材、不動産など幅広く事業を展開しています。創業の地である北海道の地域社会と密接に関わり、社会的使命を果たすことで、企業として多くの信頼を得てきました。

「畑から、食卓へ。てん菜から広がる可能性を見だし、人と環境にやさしいものづくりで、北海道、そして日本の未来に貢献します。」のパーパスを掲げ、100年以上国産糖の安定供給と北海道農業の発展に努めてきた経験を活かしながら、この先も多くの方に支持され続ける企業への成長を目指します。

ホームページ URL : <https://www.nitten.co.jp/>

#### ノーミー社について

2020年にノルウェーで設立された Norwegian Mycelium AS は、オスロに拠点を置く発酵技術企業です。菌糸体の特性を活用し、廃棄物を高価値の材料に変換することにより、少ない廃棄物で持続可能なタンパク質を作り出しています。この革新的な技術は食品業界の副産物への利用が期待され、世界の食品メーカーと協働しています。

<連絡先> 管理部管理課 担当 前田・高橋・清水・山口

電話: 03-6414-5522

メール: [soumutky@nitten.co.jp](mailto:soumutky@nitten.co.jp)