

# βグルカン総合研究所をオープン 一般への認知向上をはかる

ADEKA

情報サイトのイメージ



カンの持つ様々な働き、啓蒙を目的にβグルカン健康情報サイトを「βグルカン総合研究所」をオープンした。同社は、ヘルスケア事業を将来の柱の1つと位置付け、新規事業推進室が中心となってβグルカンの研究、開発、商品化に取り組んでいる。

同社が実施したβグルカンの認知度調査によると、数ある機能性食品の中で、βグルカンの認知率は10%程度。また、βグルカンの特徴については、51%が「分からない」という結果だった。この調査結果を踏まえ、βグルカンの啓蒙活動を本格的にすることに決めた。

今後はウェブサイトの運営のほか、メールマガジン、ガイドブック、βグルカン啓蒙イベントなどを実施し、一般への認知普及に努めていく方針だ。

「βグルカン総合研究所」として、2つのサイトを開設している。

●黒酵母βグルカン研究所

[www.black-yeast.info](http://www.black-yeast.info)

●大麦βグルカン研究所

[www.mugi-lab.info](http://www.mugi-lab.info)

問い合わせ先は、新規事業推進室、TEL03-4455-2829

ADEKA（本社東京、櫻井邦彦社長）はこのほど、βグル

能性食品の中で、βグルカンの

認知度調査によると、数ある機能性食品の中で、βグルカンの