

《プレスリリース》

株式会社リーゾ 029-852-9351

つくば市のバイオベンチャー・リーゾ、ポリフェノール高含有のコメ新品種「コシヒカリつくば黒1号」の試験販売をこの秋にも開始、高付加価値米で地域ブランド創出へ

■ 要約

研究試薬など開発のバイオベンチャー、リーゾは、抗酸化作用をもつポリフェノールをコシヒカリの約5倍含有するコメの新品種「コシヒカリつくば黒1号」（自社開発）を無農薬で栽培し、収穫したコメを用いた地域ブランド創出に向けたマーケティングを進めている。昨年度試作した高圧浸漬加工パック玄米ご飯等は試食者より好評価を得ており、この秋にも試験販売を開始する。地域の事業者との提携により、付加価値の高い地域ブランド創出を図る考え。

■ 本文

つくば発のバイオベンチャー、株式会社リーゾ（以下、リーゾ 本社：茨城県つくば市）は、平成21年4月開業の独立資本のバイオベンチャーです。「稲」を意味する社名を持ち、「農」に関わるご研究のサポートを通じて社会や地球環境に貢献することを理念として、女性研究者により設立・運営されています。7月30日のベンチャー技術発表会（於：つくば研究支援センター）では、『新品種「コシヒカリつくば黒1号」を用いた地域ブランド創出』と題し、抗酸化能をもつポリフェノールをコシヒカリの約5倍を含み良食味であるこの品種の玄米を用いた商品開発と事業プランについて説明いたします。

「コシヒカリつくば黒1号」は、DNA マーカー育種法により開発された品種（遺伝子組み換えではない）であり、国内初の「民間開発による機能性コメ品種」です。コシヒカリの食べやすさと、古代米の機能性をほどよく兼ね備え、また無農薬栽培にこだわることで高付加価値の美容健康食としてのブランド確立を目指しています。(株)つくばヤーコン（無農薬栽培）、中山環境エンジ(株)および越後製菓(株)（加工技術）の協力を得、昨年度、初めて水田での試験栽培を行い、収穫したコメで「高圧浸漬加工パックご飯」を試作しました。各方面に試食していただき、高評価を得たことから、今年度は栽培規模を拡大し、初めての試験販売を予定しています。今後は、共感してくださる他の事業者へのライセンスを行い、協力しながら地域ブランドとして育てていく予定です。

なお、試作品の開発については平成24年度「いばらき産業大県創造基金助成金 地域資源活用プログラム 地域資源育成支援事業」に採択されました。

「女性の視点を活かし、高くても買いたくなる商品づくりを考えたい。また、美しい水田風景を後世に残すため、『利益率の高い稲作』の実現に微力ながら貢献したいと考えています」（リーゾ代表・門奈理佐）

■ お問い合わせ

【株式会社リーゾ】

住所（本社） 茨城県つくば市天久保 2-9-2-B201

URL <http://www.rizo.co.jp/>

e-mail info@rizo.co.jp

代表者 門奈 理佐（もんな りさ）

TEL 029(852) 9351 FAX 020-4623-5611

担当 門奈（もんな）