

## 報道関係様各位

2021年3月1日  
春日井製菓株式会社

## 春日井製菓、奈良県立医科大学との共同研究で “柿渋”による新型コロナウイルスの>99.974%不活化を実証



春日井製菓株式会社(本社:愛知県名古屋市、代表取締役社長:春日井大介)は、公立大学法人奈良県立医科大学(※①)(免疫学講座:伊藤利洋教授)及び一般社団法人 MBT コンソーシアム(※②)(細井裕司理事長)と2020年12月から始めた共同研究の結果、柿から高純度に抽出した柿タンニン(柿渋)を含有したキャンディを5分間舐めた唾液が、新型コロナウイルス(SARS-CoV-2)を不活化(※③)することを実証しました。なお、浮遊するウイルスや人体での効果・影響を検証したものではないため、予防効果および既に感染した体内のウイルス減少や治療に関する影響を実証したものではありません。

私たちはこれからも、経営理念である「おいしくて、安心して多くの人々に愛され続けるお菓子作り」の追求に邁進してまいります。

## 【背景】

新型コロナウイルス感染症(SARS-CoV-2)の感染が拡大する中、2020年9月、公立大学法人奈良県立医科大学の免疫学講座の研究グループは、柿から高純度に抽出した柿タンニン(柿渋)が新型コロナウイルスを不活化するという研究成果を発表しました。この研究に注目した春日井製菓は、同年12月から共同研究を開始しました。

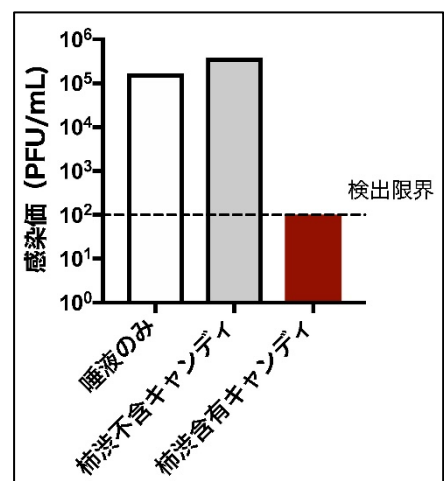
## 【実験内容】

柿渋含有キャンディを5分舐めた時点での唾液に新型コロナウイルス(SARS-CoV-2)溶液を9:1の割合で混合し、室温20~25°Cで5分静置しました。反応を停止させ、ウイルス感染価(PFU/mL)をプラーク法にて測定しました。

なお全試験は、本学内のバイオセーフティレベル3(BSL3)の実験施設において、適切な病原体封じ込め措置のもとに行いました。

## 【試験結果】

柿渋含有キャンディを5分舐めた時点の唾液により、ウイルス感染価は $3.83 \times 10^5$  PFU/mL(柿渋不含キャンディ)から $<1.0 \times 10^2$  PFU/mL(減少率>99.974%)と、検出限界まで感染価が減少しました(※結果グラフ)。



### 【考察】

本試験で使用した柿渋含有キャンディを舂めた唾液が、新型コロナウイルス(SARS-CoV-2)を不活化することが判明しました。なお、浮遊するウイルス、人体での効果・影響を検証したものではないため、予防効果および既に感染した体内のウイルス減少や治療に関して実証したものではありません。

### 【今後の展望】

春日井製菓株式会社は、本研究結果を活用し、企業理念である「おいしくて、安心して多くの人々に愛され続けるお菓子作り」を実現する、おいしくて安心できる商品の開発を加速してまいります。

### ※注釈

- ①奈良県立医科大学(理事長・学長 細井裕司):昭和 20 年 4 月創立、奈良県橿原市
- ②MBT コンソーシアム(理事長 細井裕司):医学的知識をすべての産業に投入してイノベーションを起こす MBT(Medicine-Based Town、医学を基礎とするまちづくり)の理念を達成するために設立された一般社団法人で、現在ほぼすべての業種から 180 社以上が参加している。
- ③ウイルスの不活化:ウイルスの感染性を失わせること。

### 【春日井製菓について】

1928 年に愛知県名古屋市で創業し、現在はキャンディ、グミ、ラムネ、こんぺいとう、ゼリービーンズ、ちやいなマール、豆・素材菓子など、幅広い年齢層に支持される菓子を手掛ける菓子メーカーです。

1984 年に発売したキャンディ「ミルクの国」では、それまで主流だった“ひねり包装”ではなく、一粒ずつ封緘されたピロー型個包装を菓子業界で初めて世に送り出し、そのおいしさと高い安全性で大ヒットに。

「おいしくて、安心して多くの人々に愛され続けるお菓子作り」という経営理念の追求のため、国際規格である食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」や品質マネジメントシステム「ISO9001」の認証取得といったインフラ面と、商品アイデアや業務改善など、年齢や部署を超えて全員が主体的に参加できる制度やワークスタイルを採り、日々、笑顔の粒をつくっています。

●本件に関する取材依頼やお問い合わせは、下記までお願いいたします。

春日井製菓販売株式会社 広報担当:原 cpc@kasugai.co.jp