



報道関係者各位

令和6年（2024年）4月12日

近畿大学

有限会社マシン・メンテナンス・サービス

K3M 株式会社

株式会社 WAC

「近の鶏卵」の親鶏を育てた「脱気水」を商品化

脱酸素ウォーター「Reduce（リデュース）」を本日から発売！

近畿大学薬学部（大阪府東大阪市）医療薬学科教授 多賀淳と、地元企業で脱気水装置の製造・販売を行う有限会社マシン・メンテナンス・サービス（大阪府東大阪市）が共同開発した卵「近の鶏卵」の親鶏の飼育に使用された脱気水を商品化し、脱酸素ウォーター「Reduce（リデュース）」として、令和6年（2024年）4月12日（金）から販売を開始します。

※脱気水とは、水の中に溶け込んでいる酸素などの気体を抜いた水のことで、酸化の抑制、浸透力や油分溶解力が向上するなどの特徴があります。



脱酸素ウォーター「Reduce（リデュース）」

1. 本件のポイント

- 薬学部と地元企業が共同開発した「近の鶏卵」の親鶏の飼育水である脱気水を脱酸素ウォーター「Reduce（リデュース）」として販売
- 脱気水のボトリング工程や、ボトルの種類を工夫することで製造が可能に
- 大学と大阪の地元企業が協働する産学連携の取り組みで消費者の要望に応える

2. 本件の内容

薬学部医療薬学科教授 多賀淳と有限会社マシン・メンテナンス・サービスは、これまでに、養鶏の飲用水に脱気水を使用することでコレステロール値が低減した卵「近の鶏卵」や、一般の鶏肉よりもコレステロール値が低い「近の大和肉鶏（^{アスリー}鶏）」の共同開発・商品化に取り組みました。脱気水とは、水の中に溶け込んでいる酸素などの気体を抜いた水のことで、酸化の抑制、浸透力や油分溶解力の向上などの特徴があります。

「近の鶏卵」や「近の大和肉鶏」販売イベント等で、「脱気水を手入れしたい」「脱気水を飲んでみたい、販売してほしい」という消費者からの要望がありましたが、脱気水のボトルングや長期保存が課題となり、商品化には苦戦していました。

そこで、清涼飲料水の製造販売を行う K3M 株式会社（大阪府阪南市）が、脱気水を製造しすぐに空気が入らないようにギリギリまで充填して栓をすることを提案し、ボトルの種類を変更することで賞味期限を3カ月確保できたことから、脱酸素ウォーター「Reduce（リデュース）」として販売することになりました。脱気水の高浸透力によりお米を炊く際に甘味・コクが増すことや、酸化抑制効果によるお茶やコーヒーの酸化防止などが期待されます。

3. 販売概要

商 品 名：脱酸素ウォーター「Reduce（リデュース）」

販売開始：令和6年（2024年）4月12日（金）14：00

販売場所：株式会社 WAC オンラインストア <https://reduce-wac.com/>

株式会社 WAC 店頭（大阪市北区西天満 5-1-11 西天満 511 ビル 1 階、
OsakaMetro 谷町線・堺筋線「南森町駅」から徒歩約 5 分）

販売価格：2L ボトル 1 本 864 円（税込） ※送料別

定期購入 1 カ月分 18 本 15,552 円（税込）

3 カ月分 54 本 44,323 円（税込）

6 カ月分 108 本 83,980 円（税込）

※3 カ月分及び 6 カ月分については 1 カ月ごとに配送

お問合せ：株式会社 WAC TEL：06-4301-5118（平日 10：00～17：00）

4. 製造・販売会社

<脱気水製造装置及び脱気水製造方法特許>

有限会社マシン・メンテナンス・サービス

所 在 地：大阪府東大阪市藤戸新田 2-5-14

代 表 者：代表取締役 石原祥光

事業内容：小型飲料用脱気水製造装置等の開発・販売、物流システム事業

NEWS RELEASE

創 業：昭和 40 年（1965 年）3 月

設 立：平成元年（1989 年）4 月

資 本 金：500 万円

ホームページ：<https://mmscreation.com/index.html>

<製造>

K3M 株式会社

所 在 地：大阪府阪南市鳥取中 471-4

代 表 者：代表取締役 中川敬介

事業内容：清涼飲料水製造

創 業：平成 30 年（2018 年）8 月

設 立：平成 30 年（2018 年）8 月

資 本 金：100 万円

<販売>

株式会社 WAC

所 在 地：大阪府大阪市北区西天満五丁目 1-11 西天満 511 ビル 1 階

代 表 者：代表取締役 植村博秋

事業内容：脱酸素水関連事業、建設・建築関連事業、不動産・都市開発関連事業

創 業：令和 5 年（2023 年）6 月

設 立：令和 5 年（2023 年）6 月

資 本 金：500 万円

ホームページ：<http://Reduce-wac.com>

5. これまでの取り組み

・低コレステロールを実現した「近の鶏卵（きんのけいらん）」を共同開発

（平成 28 年（2016 年）1 月 4 日配信）

URL：<https://www.kindai.ac.jp/news-pr/news-release/2016/01/007681.html>

・コレステロール値を低減した「近の大和肉鶏」（アスリー鶏）を期間限定販売

（令和 3 年（2021 年）11 月 18 日配信）

URL：<https://newscast.jp/news/8488800>

6. 本資料の配布先

大阪商工記者会、東大阪市政記者クラブ、大阪科学・大学記者クラブ

NEWS RELEASE

【本件に関するお問合せ先】

学校法人近畿大学 経営戦略本部広報室 担当：坂本、川原

TEL：06-4307-3007 FAX：06-6727-5288

E-mail：koho@kindai.ac.jp