プレスリリース

2026 年 11 月 24 日

報道関係各位

ニ ッ タ 株 式 会 社
代表取締役社長 北村精一

ニッタ株式会社 森林資源の可能性を広げる新たな用途を開発

～ファーメンステーション社との共同開発成果を「エコプロ 2026」で初公開～

ニッタ株式会社（大阪府大阪市、代表取締役社長 北村精一）は、2026 年 12 月 2 日(水)から 4 日(金)まで東京ビッグサイトで開催される社会課題へのソリューションと未来社会への提案を多角的に共有・発信する総合イベント「BEYOND SDGs エコプロ 2026」に出展します。
会場では、株式会社ファーメンステーション（以下「ファーメンステーション」）と、共同研究を進める森林資源を活用した「木からつくる新たな香味」「木からつくる国産粗飼料」を展示します。今回の展示を通じて、用途開発につながる共創パートナーを募集します。



フレーバー・スピリッツ


国産木質粗飼料

◆出展の背景

明治の創業期より、未利用資源を価値へ変えてきたニッタ。革ベルト製造に欠かせないタンニンを求めて進出した北海道・十勝で 100 年以上森林経営を続けています。この森とものづくりの原点を最新技術で進化させ、木を余さず素材や製品に変え、再び資源へ還す研究開発に挑戦しています。今回の展示では、ファーメンステーション独自の発酵技術を活用した、「フレーバー・スピリッツ」と「国産木質粗飼料」を紹介します。

◆展示品の概要

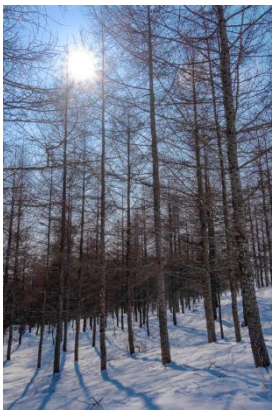
「木からつくる新たな香味」
木材の新たな価値創造（高付加価値化）という文脈において、各樹種が持つ「特徴的な香り」に着目しました。

1. 樹種の個性を引き出した「フレーバー素材」の開発
木材を単なる資材ではなく「新たな香味」として捉え、ファーメンステーション独自の発酵・蒸

留技術を応用しました。これにより、樹種ごとの異なる香味特性を引き立たせ、香料をはじめ、化粧品・食品素材としても利用可能な高品質なフレーバー・スピリッツに仕上げることに成功しました。

2. 処方開発技術を活かした「木の蒸留酒（ブレンデッド・スピリッツ）」の創出
さらに、開発したフレーバー・スピリッツを用いた応用製品として、スピリッツの処方開発も実施しました。ファーメンステーションは自社でスピリッツの製造免許を保有するだけでなく、複雑な味や香りをデザインする調合・処方開発の高度な技術を有しています。この技術を駆使し、木の魅力を存分に味わえるブレンデッド・スピリッツ「木の蒸留酒」を開発しました。

「木からつくる国産粗飼料」
木材の繊維質に着目し、ファーメンステーション独自の微生物発酵処理を施すことで飼料化を実現しました。これにより、森林資源の用途拡大と、国産飼料の新たな選択肢の創出を目指しています。


カラマツ林


社有林風景

◆出展概要

イベント名　：BEYOND SDGs エコプロ 2026
会期　　：2026 年 12 月 2 日(水)～2026 年 12 月 4 日(金)
会場・小間番号：東京ビッグサイト東ホール（2-030）
主催者サイト：エコプロ EARTH| 環境・脱炭素の先端技術展

セミナー　　：森と、つくる。～木を余さず使う、リジェネラティブ社会への挑戦～
日時　　：2026 年 12 月 2 日(水) 11:50～12:20
会場　　：東京ビッグサイト 東 3 ホール内「エコプロ小ステージ」
URL　　：森と、つくる。～木を余さず使う、リジェネラティブ社会への挑戦～

◆本件お問い合わせ

ニッタ株式会社　テクニカルセンター開発研究グループ
E-mail：nitta_tc_rd@nitta.co.jp

以上

広報に関するお問い合わせ：ニッタ株式会社　経営戦略室　TEL：06-6563-1228

※プレスリリースの内容は発表時のものです。最新の情報と異なる場合がありますのでご了承ください。