

# 週刊粧業

発行所 週刊粧業®  
東京都文京区小日向4-5-10  
(小日向サニーハイツ501号室)〒112-0006  
電話 (03)3836-2601  
FAX (03)3836-2602  
週刊粧業ホームページアドレス  
https://www.syogyo.jp  
E-メールアドレス  
letter@syogyo.jp  
©週刊粧業 2026

## 特集 発酵美容(原料・OEM) 伝統技術から研究領域へ



食品を中心に古くから活用されてきた発酵技術を、化粧品分野へ応用する動きが広がっている。市場では従来から発酵をキーワードにした製品が存在していたが、近年は各社による新製品投入が相次ぐとともに、技術革新のスピードも加速している。特集では、関連企業9社に話を伺った。

### 消費者の実体験が信頼に 高感度層からも好印象

発酵は、人類の生活と深く関わってきた歴史を持つ。ヨーロッパでは、パンやチーズ、ワインなどが代表的な発酵食品として挙げられる。韓国でもキムチを筆頭に発酵文化が根付いており、韓国コスメでも発酵をテーマとした商品が数多く展開されている。

国内市場においても、発酵技術を用いた化粧品はこれまで数多く市場に投入されてきた。酵母や乳酸菌、麹など活用される微生物・素材は多岐にわたり、それぞれの特長を生かした製品開発が行われている。現在も高い

支持を集めるロングセラー商品が存在するなど、発酵化粧品はひとつのカテゴリーとして市場に定着している。近年も、発酵を訴求するブランドや新製品の投入が相次いでいる。急成長を遂げているブランドも現れており、「発酵」は今日においても市場を動かすキーワードの一つとして一定の存在感を放っている。

発酵化粧品の強みは、発酵技術自体が食品をほじめ日常生活と深く結びついていることから、消費者の間で技術への信頼が確立されている点にある。最先端の処方技術を搭載した製品であれば、その理論や安全性を明確に示すことで新客の興味を引くことができる。その一方で、未知の技術や新しい概念に対して抵抗を覚え、慎重な姿勢をとる消費者も少なくない。

その点、日本では古くから味噌・醤油・酒をはじめとする様々な発酵食品が日常的に親しまれてきた。消費者自身の長年の実体験に裏打ちされた信頼があるため、発酵技術を用いた化粧品を比較的に受け入れやすい下地が整っているといえる。

加えて、化粧品トレンドの1つとして機能性の関心が高まる中、発酵に着目する消費者の存在が市場拡大をさらに後押ししている。丸善製薬が2023年に実施した調査によると、スキンケア化粧品への発酵技術の活用する主なメリットとして、機能性の向上が挙げられる。すでに一定の効果が確認されている素材でも、発酵プロセスを経ることで美容成分の含有量が増加するほか、新たな成分が産生される。こうした可能性に着目し、各社が多様な素材を用いた研究に積極的に取り組んでいる。発酵原料の中には、水

### 巷間美風

先日、ある取材で渋谷スクランブルスクエアを訪れた。オフィスロビーに到着するとガラス張りの窓越しに青空とシティービューが広がっており、少しの間、景色を楽しんだ。筆者の子どもの頃のイメージでは、渋谷はいわゆる「若者の街」で、流石の最先端を行く場所だった。テレビで渋谷が取り上げられると、スクランブル交差点と並ぶシンボルの1つとして109が映し出され、その度に「実際にいったらどれくらい大きいんだろう」と想像を巡らせていた。まさか「あんなに小さかったんだなあ」と見下ろすか、期待感も高まる。(上)

の手法であるため、他素材との組み合わせや処方工夫次第で自然由来成分1の原料を実現できる。アップサイクルの特性を付与することも可能であり、サステナビリティ訴求との相性も良い。技術革新も着実に進んでいる。発酵を複数回繰り返すことでより高い効果を引き出す手法や、培養条件・管理体制の最適化により、希少な微生物を用いた発酵原料を安定供給できる体制を整える事例も登場している。今後さらに研究技術が深化することで、より高機能な発酵原料の実用化が期待される。

一方、各社による発酵活用が広がるにつれ、コモディティ化が進む可能性もある。発酵に用いる菌や素材の組み合わせは膨大であり、差別化を図りやすいカテゴリーではあるものの、「発酵」というキーワード単体での訴求力は徐々に低下していくことも考えられる。

今後は、採用した菌や素材にまつわるストーリーの提示、発酵によって得られる具体的なベネフィットの明示が、ブランドの差別化において不可欠な要素となっていくだろう。

発酵技術の進化が加速、多様なアプローチで新たな価値創出を

化粧品分野において発酵技術を活用する主なメリットとして、機能性の向上が挙げられる。すでに一定の効果が確認されている素材でも、発酵プロセスを経ることで美容成分の含有量が増加するほか、新たな成分が産生される。こうした可能性に着目し、各社が多様な素材を用いた研究に積極的に取り組んでいる。発酵原料の中には、水

発酵原料の中には、水

### 発酵美容特集……………(4) (5)

