

エフアイNEWS <シリーズトコトン55>

トコトン求める。

(訪問者／代表取締役 塩谷知明)

フランス海岸松 樹皮工キス



France／アルカション

フランス南西部のボルドー市内より約60km離れた場所に位置します。リゾート地として人気があり、夏にはバカンス客が多く訪れます。別荘やホテル、レストランなどが立ち並び、とても素敵なお洒落な街です。



海を望むアルカションの街並



多くの働きを持つ植物
機能性が非常に高く、数十種類もの効果や働きが知られています。高い抗酸化力のほか、女性特有の悩みに対する効果が高く評価されており、次々とその機能性が明らかになって人気の成分です。

多くの働きを持つ植物
機能性が非常に高く、数十種類もの効果や働きが知られています。高い抗酸化力のほか、女性特有の悩みに対する効果が高く評価されており、次々とその機能性が明らかになって人気の成分です。

多くの働きを持つ植物
機能性が非常に高く、数十種類もの効果や働きが知られています。高い抗酸化力のほか、女性特有の悩みに対する効果が高く評価されており、次々とその機能性が明らかになって人気の成分です。

お気軽にお問い合わせください

058-259-4711

E-mail : info@fi-co.co.jp URL : http://www.fi-co.co.jp

株式会社 エフアイコーポレーション

健康食品・栄養補助食品OEM(受託製造メーカー)専門企業

本社 〒501-6005 岐阜県羽島郡岐南町若宮地 3丁目182

寒暖の差が激しく紫外線量が非常に多い苛酷な条件下で生育するため、日本の海岸松と比較しても樹皮が非常に厚く、色も赤みが強く、見るからにフラボノイド類やポリフェノール類が多く含まれていることがわかります。



ヒットの秘訣、WEBにて大公開中

トコトン エフアイ

検索



スマートフォンでもご覧いただけます

たくさんのご来場ありがとうございました
「食品開発展2017」が閉幕
3日間合計で4万人以上の人人が訪れた食の祭典

10月4,5,6日に東京ビッグサイトで開催された「食品開発展2017」。弊社ブースにも多くの方々がご来場いただき、大盛況の3日間でございました。ご来場いただきました皆さま、誠にありがとうございます。今回ご提案いたしました「ジンセンベリー」「発酵ツバキ茶」は、特に女性の皆さまにご好評いただき、女性目線の商品開発に活かしたい!との嬉しいお声も頂戴しております。今回、多くの方々とご縁をいただけましたこと、大変嬉しく誠に感謝申し上げます。弊社では、今回ご提案いたしました原料の他、未公開のオリジナル原料を多数秘蔵しております。必ずや皆さまのお悩み、お困りごとを解決いたします。何か気になることがございましたら、ご遠慮なくお問合せくださいませ。全国どこへでもご提案に参ります。エフアイコーポレーションはこれからも、トコトン!突き進みます。



↑「ジンセンベリー」「発酵ツバキ茶」のセミナーも好評いただきました。



エフアイTOPICS②

来シーズンの予測が発表
「花粉症」

今年は全国的に昨シーズンより飛散量が多くなりそうです・・



10月3日に、今シーズンの花粉飛散予測が発表されました。予測によると、今シーズンは全国的に飛散量が増え、昨シーズン以上の花粉症対策が必要になりそうです。大切なことは、症状が出る前からの予防対策!エフアイのおすすめは「じゃばら」です。

じゃばらは、古くは江戸時代から、主に和歌山県の北山村で栽培されてきた柑橘類で、抗アレルギー成分として「ナリルチン」が多く含まれています。ナリルチンとは、柑橘類特有の苦味や強い酸味の元になっている成分で、花粉症やアトピー性皮膚炎、アレルギー性気管支喘息、ハウスダストによるアレルギーなど、一部のアレルギーを抑制する働きがあり、じゃばらは他の柑橘類に比べて、このナリルチンを6倍以上も含んでいます。エフアイコーポレーションでは、このじゃばらをさらに発酵させた「発酵黒じゃばら」をご用意。発酵されることによって、ナリルチンと共に、抗アレルギー作用のある「5-ヒドロキシメチルフラール」を増大させ、ヒスタミンを抑制し、アレルギー症状を緩和します。モニター結果でも高い体感性を誇る「発酵黒じゃばら」。これからの季節に自信を持っておすすめします。

じゃばら
(和歌山/北山村)



じゃばらの語源は「邪」を「祓う」とからきたと言われています。

奥飛騨温泉郷で養殖。国産フレッシュキャビア
「奥飛騨のチョウザメ」

一流シェフ達に支持される深い味わい

今回は、世界三大珍味のひとつ「キャビア」で有名な「チョウザメ」をご紹介します。今回ご紹介する「チョウザメ」は、なんと!岐阜県にいます。なぜ海の無い岐阜県にチョウザメ?と思われますよね。実は、岐阜県の山奥、奥飛騨では、温泉を利用してチョウザメの養殖が行われているのです。「チョウザメ」の肉は日本ではあまり食べられていませんが、古くは皇帝や王様に献上されたほどの高級魚なのです。栄養価が高く、他の魚に比べ必須アミノ酸が豊富で、脳の機能を活性化すると言われるグルタミン酸や睡眠の質を高めるといわれている



プロの料理人御用達!
塩分少な目で味わい深いキャビア



チョウザメは背中のウロコが蝶の形に見えることから「蝶鮫=チョウザメ」と呼ばれるようになりました。

グリシン、疲労回復に効果があるアスパラギン酸が多く含まれています。また、チョウザメの卵であるキャビアには、ビタミンB12が含まれており、葉酸と一緒に食べると赤血球の生成を助け、貧血を予防する効果があります。一般的な輸入キャビアの塩分濃度は一般に8%以上といわれていますが、国産である「奥飛騨キャビア」は、半分以下の3.5%。それだけに、キャビア本来の味がきちんと楽しめるのが最大の特徴です。良質な温泉と共に一度ご賞味ください。

健康コラム

各社が続々投入!!
「オトナの粉ミルク」

粉ミルクの栄養バランスをベースに、大人が必要な栄養を追加

「粉ミルク=赤ちゃんの飲み物」こんな常識を覆す商品があります。それが、「大人の粉ミルク」。販売メーカーが着目したのは、粉ミルクの優れた栄養バランス。実際に、栄養バランスのために赤ちゃん用粉ミルクを飲用しているとの声も多数あり、その需要はシニア世代を中心に拡大しています。赤ちゃん用粉ミルクでは栄養過多になる可能性もあり、「大人の粉ミルク」は、大人の健康に必要な栄養成分が吟味され、バランスよく配合されています。

この常識にとらわれない商品開発。この事例を目の当たりにし、まだまだ商品開発のヒントは自分たちの目の前にあるのだと知りました。



2017年に雪印ビーンスタークが発売した「プラチナミルクforバランス(300g※約15日分)」(希望小売価格2400円)。11種類のビタミンと8種類のミネラルDHA、たんぱく質をバランスよく配合。



2016年に森永乳業が発売した「ミルク生活(360g※約18日分)」(3399円)。1回目安量20gに、独自の機能性素材である「ビフィズス菌BB536」を20億個、「ラクトフェリン」を20mg、「シールド乳酸菌」を100億個、「中鎖脂肪酸」を1.0 g配合。

大人の
粉ミルク



2014年に救心製薬から発売された「大人の粉ミルク(9.5g×7袋)」(希望小売価格1600円)。さわやかで飲みやすいヨーグルト風味。