

エフアイNEWS < シリーズトコトン69 >

トコトン求める。



富有柿

(岐阜県本巣市)

訪問者：代表取締役 塩谷知明



岐阜県
内陸部は、
昼夜の温度
差が大きく、
柿の栽培に
適します。

岐阜県が発祥の甘柿

『富有柿（ふゆうがき）』

今回取材に訪れたのは、岐阜県本巣市の富有柿。富有柿は岐阜県が発祥の地といわれている品種の柿で、果肉の食感が良く、糖度が高いことから、「甘柿の王様」と呼ばれています。柿には、「柿が赤くなれば、医者が青くなる」と言われるほど、栄養が豊富に含まれており、主なものとして「カロテン」「食物繊維」「カリウム」「タンニン」「ビタミンC」があります。中でも注目なのがビタミンC。柿1個にはビタミンCが約112mg含まれています。ビタミンCの1日の推奨量は100mg。なんと柿を1個食べれば1日のビタミンが摂れてしまうのです！ちなみに、レモン1個分のビタミンCは20mgとされているので、レモンよりもビタミンCが豊富なんです。

何十年柿を育てても、今年が一年生の気持ち（早川氏）

甘柿と渋柿
なぜ渋柿は干すと甘い？
渋柿が渋いのは、苦味成分『タンニン』。タンニンは水溶性ですが、干すことで不溶性となり、食べたときに苦味を感じなくなります。また、干し柿の表面の白い粉は糖で、たくさんあるものほど甘いという目安になります。



傷がついたり、へこみのあるものは売り物になりません。一つ一つ自分の目で確認していきます。



富有柿発祥の地には、現在も原木が残されており（一度倒れて枯れたが、そこから再び芽吹いたもの）、記念碑が建っています。



ODM×Mプロジェクトがいよいよ本格始動！

本年もエフアイコーポレイションにご期待ください。

社員一同、一丸となって今まで以上に皆様にご満足いただける、エフ愛通心を作成・配信させていただきます！
本年もご愛読いただけます様、何卒よろしくお祈り申し上げます。



本年も、手に取る人の「笑顔を創る商品」を皆で提案、生産してまいります。
何卒宜しくお願い申し上げます。

年末年始で胃は疲れていませんか？

「胃腸ケアサプリメント」

ストレス社会の今、現代人の胃のトラブルは増えています。ストレスを感じた時に、最初に体に影響が出る部分が胃と言われています。また、年齢を重ねるたびに、胃もたれや胸焼けを感じる頻度が増えた方も多いのではないのでしょうか。実はその不調の原因は、胃粘膜の減少にあります。40代を迎えると、胃粘膜が減少していき、胃を保護する機能が低下していきます。胃液が強い酸性であるため、胃粘膜のガードが薄くなると傷付き易くなっていきます。そこにストレスがかかると、胃酸過多と胃粘膜の減少が同時に起こり、弱った胃を直撃します。そこでエフアイが開発したのが、ストレスによる胃酸過多、加齢による胃粘膜の減少、両方を抑える「ゲラニルゲラニオール」というベニノキの種子から抽出した天然由来の成分です。胃粘液を増やすだけでなく、ヒートショックプロテイン※誘導作用により、ストレスから細胞を保護する効果が期待できます。お試しサンプルもご用意しておりますので、是非お試しください。



胃腸ケアサプリメント

※ストレスたんぱくとも呼ばれ、ストレスで増加し細胞を保護する作用があります。



低カロリー高たんぱく食

第3のタンパク質「アスレチックフード」

アスレチックフードとは、アメリカ・ニューヨークで使われている言葉です。運動をしながら日常の食生活を見直し、本来の体内リズムに戻す働きを担ってくれる食品のことです。効率的にたんぱく質を摂取できることから「第3のタンパク質」とも呼ばれています。アスレチックフードでもある「第3のタンパク質」と普通のタンパク質との違いは、一般的なタンパク質の主原料が大豆や牛乳であるのに対し、アスレチックフード「第3のタンパク質」には、エンドウ豆やお米などのたんぱく質が主原料として使われています。エンドウ豆やお米などのたんぱく質を主原料にした植物性タンパク質は、体内の吸収スピードが遅く、腹持ちがよいのでダイエット面でも優れています。

また、タンパク質だけではなく、効率的にたんぱく質を摂取できる料理のこともアスレチックフードと呼ばれ、フムスという中東の伝統料理が注目されています。



高たんぱく質を切り口にした「アスレチックフード」

味も美味しいため興味のある方は一度お試しください。