

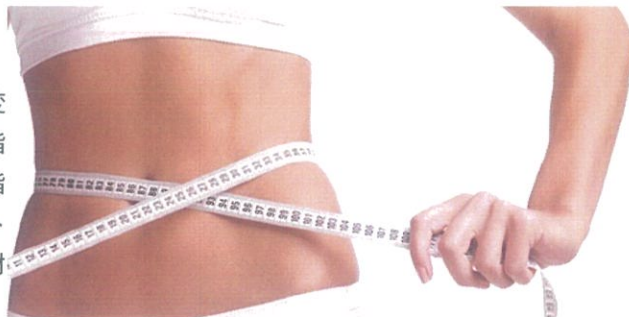
エフアイNEWS <シリーズトコトン83>

「糖」「脂肪」の対策で体感性の高い商品に！

原料特集

ダイエット

男性・女性共に悩みの種となる体重や体脂肪。加齢や生活習慣、食生活の変化によってどんどん太りやすい体質になってしまいます。特に「糖」と「脂肪」は身体にとって重要なエネルギー源ではありますが、摂りすぎると体脂肪として蓄積されてしまいます。そんな糖と脂肪の対策こそが、ダイエットには重要です。健康食品用原料の中には、糖と脂肪ダブルで対策できる素材もあります。今回は、そんな一石二鳥の素材を紹介します。



<エフアイ注目素材> 「糖」「脂肪」ダブルの対策が可能な素材



発酵つばき茶

- ・血糖値上昇抑制
- ・脂質代謝改善
- ・長崎-五島列島産素材
- ・摂取目安450mg/日

約900万本のつばきが自生しているといわれる長崎県の五島列島。完全無農薬で育った茶葉とつばき葉を**特許製法**で発酵させた素材で、発酵の過程で**重合ポリフェノール**が生み出されるのが特徴です。産官学連携でデータが取られており、マウスやヒトの試験で**血糖値・中性脂肪**に対しての効果が判明しています。



パロティエラ®

- ・血糖値上昇抑制
- ・脂質代謝改善
- ・パラグアイ産ハーブ由来
- ・摂取目安300~600mg/日

パロティエラは、寒暖の差が激しく植物の生育が困難な南米パラグアイ・チャコ地方原産のハーブ「パロアッスル」のエキスです。各種ヒト試験も行われており、**腹囲の減少**をはじめ**基礎代謝・骨格筋量上昇**といったデータも揃っています。



ファイバリクサ®

- ・血糖値上昇抑制
- ・脂肪蓄積抑制
- ・機能性表示食品対応素材
- ・摂取目安3g/日

でんぷんからつくられる水溶性食物繊維のファイバリクサは、主成分が「イソマルトデキストリン」という腸内環境改善作用がある素材です。**血糖値上昇抑制**だけでなく、**血中中性脂肪や肝臓内の中性脂肪**に対しても効果があり、「糖」「脂肪」の**ダブルヘルスクレーム**での**機能性表示食品**にも対応しています。



ID-alG®

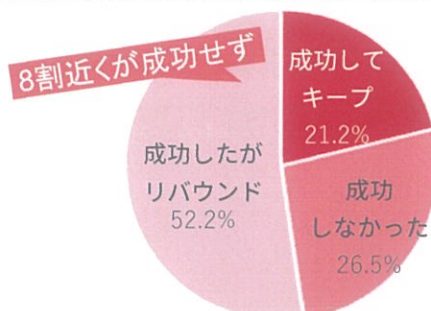
- ・糖吸収抑制
- ・脂肪吸収抑制
- ・海藻由来
- ・摂取目安400mg/日

海藻由来のポリフェノール「フロロタンニン」を含む素材で、糖を消化する酵素アミラーゼと、脂肪を消化する酵素リパーゼの働きを阻害することで、**糖と脂肪を体内に吸収されることなく排出**させるというメカニズムが特徴です。また、海外では**体重・体脂肪減少**の臨床試験も行われています。

コラム

ほとんどのダイエットは失敗に終わる！

「ダイエット=食事の制限」と考え、日常の食事から何かを減らす・または抜くという方がほとんどですが、そのようなダイエット方法で体重をキープできているのは実に2割程度でしかありません。日経ヘルスの読者を対象としたアンケートでも、ご飯やパンなどの炭水化物（糖質）を減らすというケースが多いといった結果が出ています。しかし、極端な糖質制限を行うと、身体は筋肉を分解することでエネルギーを作り出そうとするため、基礎代謝が低下し痩せづらい身体になってしまいます。「減らす」のではなく、「バランス」を考えることがダイエット成功への近道となります。



n=228 2019年11月19日~12月3日
『日経ヘルス』読者を対象としたWeb調査

効果的に摂取して三日坊主から脱却

「HMB&クレアチン」

ダイエットが成功しにくい方に多いのは「代謝が低い」という事。運動不足は勿論、加齢やストレスといった要因でも代謝が低下してしまいます。そんな方は、運動によって筋力をつけ、基礎代謝を上げることが必要です。しかし、運動は疲れるため継続しづらいのも事実。そこで、日々の運動にサプリメントを加えることで、運動の継続率をアップさせることができます。おすすめの素材1つ目は「クレアチン」。クレアチンは大きな筋力を使う時や、短時間で力を発揮しなければならない時などに使われるアミノ酸で、運動パフォーマンスのアップ、疲労の回復などに効果があるとされています。2つ目は「HMB」です。HMBは、大豆や牛肉中に多く含まれるアミノ酸「ロイシン」の代謝物で、摂取したロイシンの約5%が体内にてHMBに変換されると言われています。HMBは摂取することで、身体に筋肉を作らせる指令を出すという働きがあります。肉、野菜等を通じて直接摂取するHMBは一日数mg程度であるため、サプリメントでの直接の摂取が効果的です。ご紹介したクレアチンとHMBですが、それぞれ単独で摂取するよりも両方合わせて摂取したほうが筋肉の増加量がより大きいというデータもあることから、合わせて飲んで三日坊主から脱却したいものです。



低糖質・高タンパク食材

「おから」

豆腐を製造する過程でできる副産物のおからは、日持ちが利かず需要も少ないため、これまでは破棄されたり家畜の飼料になることが殆どでした。しかし、今そんなおからに注目が集まっており、健康食品としてのニーズが急上昇しています。その背景には、「あさイチ」や「ほんまでっかTV」をはじめ様々なメディアでダイエット、美容などの効果が取り上げられてきたこともあります。低糖質・高タンパクな乾燥おからには、100g中なんと20g以上のタンパク質が含まれており、更に食物繊維が豊富に含まれるため腹持ちが良く、食後血糖値の上がり方も緩やかになるため理想の身体を手に入れたい方にとって最適な素材です。



さとの雪食品「感豆富 おからのパフ」は、大豆の風味を感じられるこだわり素材の大人のおやつです。北海道産利尻昆布をベースとした『鳴門のうま塩』『安曇野産わさび』の2種類をラインナップ。国産の厳選素材を贅沢に使用した味わいで、サクサクとした歯ごたえが楽しい新食感のお菓子です。

あなたの免疫力は十分ですか？

「免疫アップチュアブル『ウィルレスキュー』」

新型コロナウイルスが流行する中、テレビでも特集が組まれるなど「抗菌」「免疫力アップ」についての注目度が高まっています。当社でも、免疫力を高める素材を配合し、食べやすいチュアブル形状にしたサプリメント『ウィルレスキュー』の発売を開始しました。ウイルスの侵入経路の一つである口の中や、感染範囲の一つである喉を守ることは、免疫力を保つため重要であり、チュアブル形状にすることで、口内や喉に成分をとどまらせることができるという特徴があります。メイン成分として、シールド乳酸菌®を採用しているほか、抗菌成分としても知名度の高いラクトフェリン、プロポリス、カテキンを配合。更には免疫力に関わるビタミンであるビタミンD、組み合わせで相乗効果が期待できるビタミンA・C・Eを配合しています。200袋からの卸売を行っているほか、オリジナル配合でのOEMも承りますので是非ともご用命ください。

見てよし、飲んでよし！おめでたいお茶

「桜茶」

桜の花が咲き始め、ところどころで春の兆しを感じるようになりました。そんな桜の花を使った桜茶、皆さんは飲まれたことがありますでしょうか？桜茶とは、桜の花びらを塩漬けにしたものにお湯を注いだお茶のことをいいます。お湯の中で花びらが少しずつ開くことから、「花開く」という意味で縁起が良いとされ、お祝いの席でふるまわれることもあります。桜茶には、クマリンという香りのもととなる成分が含まれています。塩漬けすることで、あの甘い香りにつくられ、リラックス効果を得ることができます。また、抗酸化作用により老化を防いだり、抗菌作用等の効果も期待できます。見た目にも美しく、日本古来からの伝統を大切にしていきたいものです。



↑日本伝統の「桜茶」

テスト販売品として
少量からご提供します！

乳酸菌の力で今こそ免疫力を高める！

おいしく食べられる！ウイルス対策サプリメント発売中。

『ウィルレスキュー』

抗菌成分&免疫賦活成分をバランスよく配合しました。

1日1粒食べるチュアブルタイプ。お子様にもおすすめです。

200袋/ケース
(1ケースから販売)

乳酸菌&ビフィズス菌に、
プロポリス・ラクトフェリン・カテキン配合
負けない毎日の新習慣



オリジナル配合で
OEM供給も可能！

シールド
乳酸菌®

緑茶
エキス

プロポリス

ラクト
フェリン

ビフィズ
菌