

健康食品新聞



6月11日(水曜日)

発行所 食品化学新聞社
〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-2-8
電話 03-3238-7818(代談) FAX03-3238-7898
E-mail HFJ@foodchemicalnews.co.jp
http://www.foodchemicalnews.co.jp

高純度で応用範囲の広い水溶性素材
大麦ベータグルカン
β-1,3-1,4-Glucan
発酵ベータグルカン
β-1,3-1,6-Glucan

株式会社 ADEKA 新規事業推進室
TEL 03-4455-2829 FAX 03-3809-8223
http://www.adeka.co.jp/company/newbusiness/

今号の紙面 No.282

2p 特別用途食品のあり方検討会が大詰め

最終的な制度確立に向けて意見交換

3p 八洲商事が健食市場に参入

独自抽出法による魚油を開発し今秋から発売

4p NNFAジャパンが協同提携

米国CRN、NPAと実現へ。健康食品の機能表示や安全性に関する情報交換を行う

5p アースティーが新製品

黒麹菌発酵によるプーアル茶を開発。小ロットの供給体制を整え、開発パートナーの募集を開始

6p バスティア大・キャラハン博士来日

日本自然療法医学日米学術交流会で双方の学術発展を期待

遺伝子
ディーナ
京都港区、

アースティー

国産黒麹菌で発酵

マラウイ産プーアル茶供給

アースティー(販売元・アスパック企業、東京都中野区、03・5328・3281)は、国産の黒麹菌で発酵させたマラウイ産プーアル茶の開発に世界で初めて成功し、サンプルワークを行っていく。現在、小ロット供給が可能であり、開発パートナーを募集中だ。マラウイ茶葉を原料に後発酵茶の開発を行い、菌のスクリーニングから日本の芋焼酎に用い

られる黒麹菌を見出した。従来のプーアル茶と比較して、臭みがなく飲み心地がよい。また、茶葉はカテキンを約24%含有(08年1月調査結果)し、他のプーアル茶との成分比較も同定中の注目製品である。アフリカ第2位の紅茶生産国マラウイの茶葉は、これまで労働賃金の低さに呼応して、高品質にも関わらず国際相場が極めて低かった。同社は

低価格の現状を打破すべく、付加価値をつけられるプーアル茶に着手。JETRO(日本貿易復興機構)2007年開発輸入企画実証事業としてスタートし、生産体制を整えてきた。内陸部に位置する立地から、高原栽培のため農薬、化学肥料が不使用。また、トレーサビリティーの確保に注力し、2茶園(サテンワ、マカンディ)限定で管理の行き届く生産体制を整

えた。茶園の違う茶葉をブレンドしないことから、産地に合った発酵工程を踏むことが出来る。

最終的な異物検査、滅菌加工、袋詰めは国内で行い、安全性の高い高品質品を提供する。プーアル茶は、中国産が市場を構築しており、麹菌やカビ菌などの微生物を利用した後発酵茶である。日本では、長期熟成された高級品やダイエツト茶、健康茶として広

く認知されてきた。同社はJETROの協力を得て設立、今後供給体制の充実化および大学研究機関などとの連携を図り、学術的検証を行っていく。マラウイ産プーアル茶の高品質を武器に、健康食品から一般食品まで幅広い市場開拓を進めていく構え。

女性ユーズーの開拓強化

—ヤクルト本社—

美容など意識し商品開発

ヤクルト本社(東京都港区、03・3574・8920)は、30〜40代の女性をメインターゲットにした新たな乳製品

ン」など女性に魅力的な成分を配合し、甘さを控えた商品設計で同社商品の飲用者層の拡大を図る。初年度の販売目標

ミネラル成分とその吸収に役立つビタミンC(同30mg)とビタミンD(同1.1ug)、女性に魅力的な美容成分成分(コラーゲ

いる。同社は健康志向に健康への気る人の割合女性のほつている」かでも30く内面からの対する音え新商品た。

ロング、「ヤクルト菌の働きを期待できる品「ヤクV」、ライの「ヤクルT」など毎層の中心がることからにより、アし切れてい者新たなえ販売増え