

抗糖化素材 水溶性「マンゴスチンアクア」上市

日本新薬

日本新薬(株)(京都市南区、☎075-321-9082)は3～5日開催の「食品開発展」に出展し、マンゴスチンエキスの第2弾として1日に発売した「マンゴスチンアクア」を披露した。

マンゴスチンは「果物の女王」と呼ばれる。同社では昨年10月に、抗糖化作用を有する「マンゴスチンα20」を上市。新発売した「マンゴスチンアクア」は水馴染みがよく、飲料やゼリーなど、幅広いアプリケーションに使用できる。

機能性については会期中のプレゼンテーションセミナーで紹介。マンゴスチンの果皮に、非常に強い抗糖化作用をもつ水溶性成分「マクルリン配糖体」が含まれることを突き止めたと発表した。

「マンゴスチンアクア」の抗糖化作用を検証した結果、AGEs(最終糖化反応生成物)の生成を強く抑制。また、AGEsの一種であるカルボキシメチルリジン(CML)の生成を強く阻害した。また、線維芽細胞の賦活作用があることを確認、肌を“育てる”効果が期待できるとした。

さらに、肌の状態が気になる30～40代女性11人を対象とした8週間にわたる摂取試験を実施。その結果、肌のAGEs蓄積量が摂取前より有意に低下、肌の粘弾性や水分量に対する有効性も示された。

同社ではこれらの結果から、同素材は肌を「守る」「育む」という2つの作用を有し、「ダブルの作用で美容をサポートする」とした。

スペイン産オメガ3系サプリ、提案強化

ミネルヴァコーポレーション

(株)ミネルヴァコーポレーション(埼玉県狭山市)はこの度、ヒト用のオメガ3脂肪酸(DHA+EPA)配合サプリメント「EpaDhax」の輸入を開始させる。独占販売会社を通じて、積極的に市場へと投入していく。

同製品はスペインの「Biomega Nutricion」社が製造したもの。1ソフトカプセル(550mg)あたりDHAは110.～143.0mg、EPAは38.5mg～66mgそれぞれ含有されており、1日5カプセルが摂取目安だという。他にも天然ビタミンA、ビタミンD₃およびビタミンEを含有する。

同製品の製造には、25年以上にわたり、オメガ3脂肪酸の抽出法、取扱いおよび保存に関する研究に携わったDr.アレハンドロ ウバル氏が協力。オメガ3脂肪酸の自然の性質を維持し、生物学的活性を保

つオメガ3脂肪酸を高濃度に含有する魚油を、冷温抽出することによって生産された。オメガ3脂肪酸の壊れやすい構造を維持することで、自然の状態を变えることなく、体内で摂取される。また、工場は冷温抽出に対応する特設工場、原料も含めて製造の全工程においてトレーサビリティが可能で、安全面にも配慮している。

同社はこれまでに主にペット用のサプリメントの輸入・製造およびヒト用健康食品原料の輸出入を手がけていたが、今後はヒト用のサプリ展開も強化していく。その第1弾としてまずは「EpaDhax」を、独占販売会社を通じて市場に投入する。

独占販売会社に関する詳細は、(☎04-2935-7911)担当:齋藤滋まで。

ハラル認証代行申請チームを結成

モンドグローバル

シンガポールをはじめとした、国内企業の海外進出支援をサポートするMONDO GLOBAL(東京都渋谷区、☎03-6416-9233)は近く、ハラル認証の取得代行を専門に扱う認証チームの活動を本格化させる。同社はハラル認証を取得する際の窓口となることで、国内企業のハラル認証取得を促進させていく。

同社はシンガポールに現地法人を構えている強みを生かし、現地の人たちの生の声を反映させた海外通販マッチングサポートや小売業の進出支援などのサービスを提供する。海外進出の問い合わせを受けている中で、ハラル製品に関する問い合わせが多かったという。

ハラルとはイスラム語で「許された」を意味し、イスラム教徒が消費できる製品のことを表す。認証は宗教機関などで

行われるが、国際規格がなく、各国が独自に認証しているため、国内企業にとっては認証取得が難関となっている。

そこで同社は、海外の大手法律事務所と、シンガポール現地にあるハラル認証対応会社とで、ハラル認証の申請代行を専門に行う特別チームを結成した。現地法人チームを置くことによって、日本側の窓口となる同社へ認証の依頼をするだけで、特別チームがハラル認証取得へと動き出す。ハラル認証が比較的厳しいとされているマレーシアでのハラル認証にも対応でき、既に化粧品メーカーや食品メーカーなどでの実績も積んでいるという。

同社は「国内企業がハラル認証を取得するためのハードルを下げられるようにしていきたい」とする。

レンジで簡単“野菜チップメーカー”発売

バイワールド

バイワールド(株)(東京都中央区、☎03-5645-2711)は、電子レンジで簡単に野菜チップが作れる『ニュークックアート野菜チップメーカー』(販売予定価格4,580円)を発売する。

商品は同社ベストセラー商品である電子レンジ調理商品『ニュークックアート』のニューアイテム。野菜をスライスしチップメーカーに並べて電子レンジに入れ10分程度加熱するだけで、自宅で簡単に野菜チップが作れる。「本品を使えば、油で揚げたりせずにヘルシーなノンオイルチップが簡単に作れる。材料としてはジャガイモやサツマイモ、レンコン、カボチャ、人参、ゴボウなどが適しており素材本来の旨みが楽しめる。一度塩水につ



野菜チップメーカー

ければ塩味に、好みの調味料で味付けも可能」という。

本体はシリコンゴムで、一度にたくさんチップをつくる時は2段重ねで調理もできる2枚セット。簡単に野菜がスライスできるスライサー付きで販売していく予定。

TVショッピングを皮切りに店舗販売でも展開する予定。

健康ビジネスサミット

うおぬま会議 2012

Health Business Summit
UONUMA CONFERENCE

テーマ 健康ビジネス・イノベーション ～ 活力ある未来へ～

開催日 平成24年 11月14日(水)・15日(木) 会場 ベルサール八重洲 東京都中央区八重洲1-3-7 八重洲ファーストフィナンシャルビル2・3F

交通アクセス [日本橋駅] A7出口直結(東西線・銀座線・浅草線) [東京駅] 八重洲北口より徒歩3分(JR線・丸の内線)

■主催/新潟県、(一社)健康ビジネス協議会 ■共催/(財)にいがた産業創造機構

基調講演 11月14日(水)

「日本『再創造』

—プラチナ社会の実現に向けて—

11月14日(水)

- ロボットスーツHAL®の最新動向
- 新シニアライフが拓く 21世紀の超高齢社会モデル
- 高齢化社会に不可欠となった サプリメント産業の課題と役割
- 地域医療の充実に向けて(魚沼からの展開)

講師 小宮山 宏 氏

プラチナ構想ネットワーク会長
三菱総合研究所理事長
東京大学総長顧問

11月15日(木)

- ITの活用と健康管理文化の定着
- 健康ビジネス協議会 食部会会員からの事例
- 地域資源を活用した バイオベンチャーの取組
- 健康サービスとアンチエイジング

● 会議開催情報を順次更新します「新潟県産業振興課 げんき会」
<http://www.facebook.com/sangyo.pref.niigata>

○ 健康・生活サポート関連産業展示・商談会を併催○

各会議の詳細&参加の事前申込はこちら!
健康ビジネス連峰政策ホームページ
www.kenko-biz.jp

会議参加の事前申込は11月5日(月)まで受付中です。

お問い合わせ 新潟県産業労働観光部産業振興課
〒950-8570 新潟市中央区新光町4-1 TEL 025-280-5718 FAX 025-280-5508