

平成28年2月17日

報道関係各位

**真っ黒！？な竹炭スムージー『チャコールクレンズ』をはじめ、
「ファインスーパーフード」から新製品 5 種を 2 月 24 日に発売！
『マカ』、『ざくろ&RED（レッド）ドラゴンフルーツ』、『チャコールクレンズスムーC』
『キヌアとかぼちゃのやさしいベビーシリアル』、『黒酢×亜鉛のど飴』**

株式会社ファイン（本社：大阪市東淀川区。代表取締役：佐々木信綱）は、栄養価の高い「マカ」、「ざくろ」、「ドラゴンフルーツ」、「キヌア」、「黒酢」をはじめとした話題のスーパーフード原料を使用した製品を、平成28年2月24日より、全国のドラッグストアや食品系ストア、ネットショップにて発売します。

市場拡大が急速に進むスーパーフード。近年、モデルや女優などから知れ渡り、今では女性を中心とした幅広い層に親しまれています。その種類やバリエーションは増加しており、好みに応じて選べる時代になってきています。弊社でも、独自の配合で栄養価を高めた『ファインスーパーフード』シリーズを昨年 3 月から展開しており、この度、新たに 5 製品を追加することとなりました。

消費者が一般的に手に入れやすく、自分で調理しにくい有用素材を、簡単に日頃の健康管理や美容に役立ていただけるようにすることが、私たちのたどり着いた「スーパーフード」の形です。スーパーフードを取り入れた生活スタイルを『新しい健康食生活のカタチ』として消費者に定着していくため、クックパッドと企業コラボし、健康をベースにしたレシピ提案をするなど新たな展開も始めています。

ファインでは、美容と健康をはじめ、皆様の健康にお役立ていただける製品をこれからも開発してまいります。



「ファインスーパーフード」シリーズ・ウェブサイト <http://lohas-fine.jp/superfoods/>

弊社は、**大阪大学内に、ファインバイオサイエンス研究所(FBRC)**を保有しており、**産学連携**にて、製品を自社で研究・開発、また、**自社工場にて製造**しております。今後もお客様によりよい製品をお届けできるよう、製品の研究・開発に積極的に取り組んでまいります。

貴媒体にて、ご取材、ご紹介をご検討いただけますと幸いです。読者プレゼントや写真などのご用意もごさいます。お気軽にお問い合わせくださいますようお願い申し上げます。

各製品の特徴

■ ファインスーパーフード マカ



ファインスーパーフード「マカ」は、ペルーで収穫されたマカを、身近な料理の健康材料として、あるいは簡単にトッピングしていただけるよう、便利なパウダータイプとしてご提供いたします。これまでマカは、一般的に男性向けで、滋養強壯のイメージがありますが、疲れ、冷え、ストレスなど、現代女性の悩みの解消に役立つ素材であるといわれています。新製品「マカ」は、独自製法でマカ特有のにおいを抑えることにも成功しましたので、いろいろな料理レシピにアレンジすることが可能となりました。

【製品の特長】

- マカ特有のにおいが抑えられているので、いろいろな料理レシピにアレンジしやすい。
- 料理や飲み物に使いやすいパウダータイプ。
- 女性にもうれしい成分で冷えや疲れをサポート。
- 女性にも受け入れやすいパッケージデザインを採用。

【お召し上がり方】

1日 1.5g (小さじ 2/3)を目安に、お好きな飲み物や料理に加えて、お召し上がりください。

【製品概要】 発売日：平成 28 年 2 月 24 日

容量：100g、 価格：オープン価格 (参考価格 1,380 円・税抜)、 JANコード：4976652010529

・ウェブサイト製品紹介ページ <http://lohas-fine.jp/superfoods/maca/>

■ ファインスーパーフード ざくろ&RED (レッド) ドラゴンフルーツ



スーパーフードの中でもスーパーフルーツといわれているザクロ、ドラゴンフルーツに加え、ライスマグネシウム、ファイン独自の 45 種類の素材からなる食物・酵素 (ベジターゼ®) をバランスよく配合したスーパーフルーツ MIX です。パウダータイプで、ヨーグルトや飲み物にさっと混ぜることができ、使い勝手がよいことも特長です。

【製品の特長】

- ザクロ (果肉+種子エキス) とドラゴンフルーツはポリフェノールやカリウムを豊富に含むスーパーフルーツ。
- 植物由来のライスマグネシウムを配合 (マグネシウムとして、1日あたりの摂取目安量の 30%含有)。
- ファイン独自の 45 種類の素材からなる食物・酵素 (ベジターゼ®) を配合。
- パウダーなので飲み物やヨーグルト、お菓子里に混ぜるなど使い勝手が良い。

【お召し上がり方】

1日 5g (大さじ軽く 1 杯)を目安に、ジュースやヨーグルトなど、お好きな飲み物や料理に加えて、お召し上がりください。

【製品概要】 発売日：平成 28 年 2 月 24 日

容量：50g、 価格：オープン価格 (参考価格 1,380 円・税抜)、 JANコード：4976652010574

・ウェブサイト製品紹介ページ http://lohas-fine.jp/superfoods/dragon_fruit/

■ チャコールクレンズスムーC（シー）



「乳酸菌」、「竹炭」、「アカメガシワ」を配合し、デトックス向け製品として開発しました。粉末を溶かすと真っ黒なスムージーになります。これはクレンズ成分の竹炭由来の色です。その他のクレンズ成分として、1食 10g あたり、「乳酸菌」を 100 億個、おなかの調子と関係が深い「アカメガシワ」300mg を配合しています。味は、ドラゴンフルーツ風味で、水に浸けると 10 倍に膨らむ性質のある「チアシード」を含んでいるため、プチプチとした食感を味わえます。

【製品の特長】

- 5種のスーパーフード（ドラゴンフルーツ、スピルリナ、ファインマキベリー[®]、チアシード、アカメガシワ）配合
- クレンズ成分として 10g あたり 100 億個の乳酸菌、竹炭を配合。
- 栄養機能食品としてビタミン C（100mg/10g あたり）を配合。
- ミキサーもシェイカーも不要！ スプーンで混ぜるだけですぐにスムージーが完成！
- 1食（10g）あたり、39 キロカロリー。

【お召し上がり方】

1日1杯を目安に、大きめのコップに水を 100ml 入れ、本品を 10g 加え、すぐにかき混ぜてください。

【製品概要】 発売日：平成 28 年 2 月 24 日

容量：200g、価格：オープン価格（参考価格 1,780 円・税抜）、JANコード：4976652010512

・ウェブサイト製品紹介ページ <http://lohas-fine.jp/superfoods/charcoal/>

■ キヌアとかぼちゃのやさしいベビーシリアル



栄養バランスの良いスーパーフードとして注目を集める素材「キヌア」を使用し、アレルギー特定原材料等 27 品目を不使用としたベビーフードです。ベビーフードに求められることとして、安心安全であること、便利であること、子どもにとって良いものであること等があげられます。アレルギー原料不使用でスーパーフードを配合した粉末状のベビーフードは、この『キヌアとかぼちゃのやさしいベビーシリアル』だけ*です。

*自社調べ 2016 年 1 月時点

【製品の特長】

- アレルギー特定原材料等 27 品目不使用
- 動物性原料不使用
- 香料・着色料・化学調味料不使用
- 時短調理で、子どもとのコミュニケーションの時間をもっと増やしたい方に

【お召し上がり方】

本品 10g（大さじ 1 杯）に対し、お湯 45mL（大さじ 3 杯）を加えて溶かしてペースト状に。

本品 4g（小さじ 1 杯）に対し、お湯 30mL（大さじ 2 杯）を加えてスープ状に。

【製品概要】 発売日：平成 28 年 2 月 24 日

容量：100g、価格：オープン価格（参考価格 698 円・税抜）、JANコード：4976652010598

・ウェブサイト製品紹介ページ http://lohas-fine.jp/superfoods/baby_cereal/

■ 黒酢×亜鉛のど飴



一般的にのど飴はお菓子の中でも人気ですが、スッキリ感だけでなく健康面について、消費者の期待がかかる「機能性」にも注目が集まっています。「黒酢×亜鉛のど飴」は、健康とおいさを両立させるため、健康酢として高い人気の黒酢、ミネラルとして亜鉛をバランスよく配合しています。黒酢は玄米を発酵、熟成させたもので、酢酸やクエン酸が基礎代謝をアップしダイエットをサポートしてくれるスーパーフードの一つです。

【製品の特長】

- 鹿児島県産黒酢を配合
- 1日3粒あたりで摂取目安量100%の亜鉛を摂取でき、美容・健康にオススメ
- 沖縄県産黒砂糖によりまろやかな甘みがあり、ハーブエキス・メントール配合でのどすっきり
- はちみつ黒酢ミント味
- 昔ながらの直火焼き製法で、歯切れの良いコクのある飴

【お召し上がり方】

栄養機能食品として、1日3粒を目安にお召し上がりください。

【製品概要】 発売日：平成28年2月24日

容量：60g（個包装込み）、価格：オープン価格（参考価格348円・税抜）

JANコード：4976652010505

・ウェブサイト製品紹介ページ http://lohas-fine.jp/superfoods/kurozu_candy/

※各製品に使用している主な素材を別紙にまとめております。（別添資料参照）

製品に関するお客様からのお問い合わせ先

株式会社ファイン お客様相談室

TEL：0120-056-356（通話料無料） 受付時間 / 9:00～18:00（土・日・祝日は除く）

ニュースリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ファイン 広報 IT 事業部

E-mail：info@fine-kagaku.co.jp ホームページ：<http://www.fine-kagaku.co.jp/>

大阪 〒533-0021 大阪市東淀川区下新庄5丁目7番8号

TEL 06-6379-0357（代） FAX 06-6379-0359

東京 〒104-0033 東京都中央区新川1丁目22番11号（フジライト新川ビル）

TEL 03-3551-3871（代） FAX 03-3551-3872

・素材「マカ」について

マカは生命力が強いアブラナ科の植物で、過酷な環境下でも生育することで知られています。主にその根が原料として使われていますが、2,000年も前から、食用や医用として用いられてきたともいわれる伝統的な植物です。

マカのもつ機能性については、1653年からその研究報告があり、これまで様々な研究が行われています。女性に関係するテーマとして、受胎能力、骨粗しょう症、記憶、学習能力、紫外線に関する報告がみられます。特に、ホルモンバランスが不安定な更年期の女性には期待のかかるスーパーフードといえます。（出典：New Food Industry 2015 Vol.57 No.12 p75）



マカに含まれる有用成分については、植物ステロール、グルコシルレート、アルカロイド、アルギニン、ビタミン、ミネラルを含むので、これらが有効でないかと考えられてきました。最近では、マカリジンのようなマカに特徴的な化合物も発見されています。

・素材「ざくろ」、「ドラゴンフルーツ」について

ザクろは古くから子宝に恵まれる縁起の果物といわれていました。果肉、果皮、種子と、全ての部位が利用されており食経験豊かです。成分としてポリフェノールが豊富で、最近では抗糖化、抗老化、抗酸化などの研究が進められています。

（出典 FOOD Style21 Vol.18 No.11 2014）

一方、ドラゴンフルーツはピタヤとも呼ばれ、日本では主に沖縄で栽培されている果物です。農薬をほとんど使わずに栽培できることもあり、健康志向の自然食としても注目されつつあります。ベタシアニンと呼ばれるポリフェノールとカリウムを豊富に含んでおり、抗酸化作用やむくみ改善についての研究が行われています。



・素材「キヌア」について

「キヌア」は、南米アンデス地方の古代文明における主要食料です。キヌアは、各種栄養成分をバランスよく含んでいます。精白米や小麦などの穀類、特に日本人の主食の精白米と比べると、タンパク質が約2倍、食物繊維が約6倍、カルシウムが約6倍、鉄が約9倍と、非常にその栄養価の高さが注目されています。

米や麦と違ってアレルギーを持たないことからアレルギー疾患用食材、健康機能性を持つ新しい食材としての可能性も期待されている食材です。グルテンを含まないのも特徴で、このような背景から NASA から理想の穀物として評価されています。



・クレンズ素材の機能性について

食用竹炭は、高温で炭化し微粉末にしたものです。竹炭を顕微鏡で覗いてみると、無数の細かい穴が開いています。そこに体内の不必要な物質が吸着し排出するといわれています。

おなかの環境にかかわり深い乳酸菌は、ヒト腸管より分離され、培養後、加熱殺菌処理し高密度濃縮したものを使用しています。1週間被験者に摂取させる臨床実験を行ったところ、ビフィズ菌が増え、悪玉菌といわれるウェルシュ菌が減少したという報告があります。

また、アカメガシワエキスも継続使用により、腸内環境と関わりが深いことがわかっています。（出典：アカメガシワエキスが便秘傾向にある成人女性の排便に及ぼす影響 日食化誌 vol12(2),2005）