

血圧が高めの方に適した機能性表示食品 『飲むはちみつ酢 りんご味』が新登場 ～「はちみつ酢」に「はちみつ&りんご果汁」を加えた美味しいお酢～

株式会社 山田養蜂場(本社:岡山県苫田郡鏡野町 代表・山田英生)は、「血圧が高めの方に適した」機能性表示食品「飲むはちみつ酢 りんご味」を、2016年5月26日(木)より新発売いたします。同商品は、食酢の主成分である酢酸が高めの血圧を低下させる作用を証明した研究結果をもとに、機能性表示食品として受理されました。「はちみつ酢」に「はちみつ」と「りんご果汁」をブレンドした、お酢が苦手な方でも美味しく飲めて、毎日続けられる健康飲料です。

◆血圧が高めの方に 食酢の主成分酢酸のチカラ～1日 スプーン2杯の健康対策～

食酢の主成分酢酸を750mg/日摂ると、アデノシンという物質が作られ、血管の壁に作用し、血管を拡張させることで、高めの血圧を低下させることが、科学的に証明されています。「飲むはちみつ酢 りんご味」は、この研究結果により、当社で初めて機能性表示食品として受理されました。同商品は、スプーン(大さじ)2杯で手軽に酢酸750mgが摂れます。

◆まろやかな味わいの「はちみつ酢」～毎日続けられる美味しさ～

健康に良いのはわかっているけど「ツンとくる酸味が苦手」と、お酢を摂り続けられないという方が多いのが現状です。同商品は、完熟はちみつで作った、まろやかな味わいの「はちみつ酢」に「はちみつ」、お酢との相性が良い「りんご果汁」をブレンドしました。お酢が苦手な方にも続けやすい「美味しいお酢飲料」です。希釈タイプ(5倍)で、炭酸水で割ったり、ヨーグルトにかけたりと、お好みでアレンジして摂ることができます。

◆高血圧は自覚症状のないサイレントキラー ～予防は日常生活から～

患者数が国民全体の3分の1と言われる高血圧は、サイレントキラーと呼ばれ、自覚症状なく進行し、脳卒中などの重篤な疾患に繋がる危険因子です。だからこそ、日々の食生活にお酢を取り入れることで、リスク低減を図ることをおすすめします。

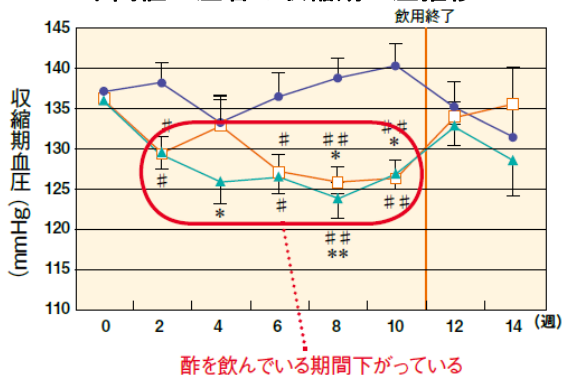
★こぼれ話～紀元前から親しまれる安心な原料～

お酢はお酒を発酵させて造る調味料です。人類最古のお酒「ミード」からできる「はちみつ酢」は、いわば人類最古の調味料と言って良いかもしれません。また、はちみつも同様に、紀元前から人々に、親しまれていたことがわかっています。

商品名	飲むはちみつ酢 りんご味
内容量	500ml(5倍希釈タイプ)×2本
目安量	30ml(大さじ2杯)／日
価格	3,888円(税込) ※118円／日
発売日	2016年5月26日(木)

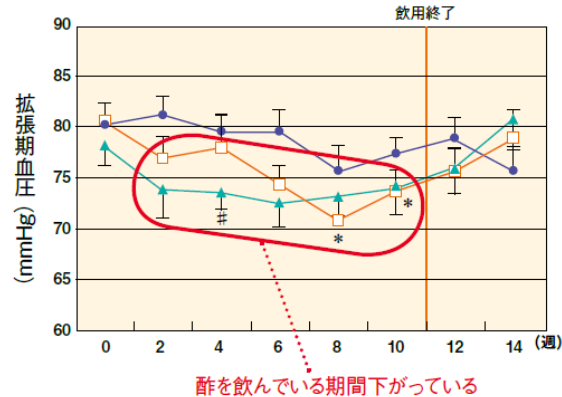


《正常高値血圧者の収縮期血圧推移》

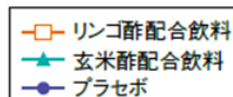


- * $p < 0.05$: 飲用開始日との有意差
- ** $p < 0.01$: 飲用開始日との有意差
- # $p < 0.05$: 酢飲用群とプラセボ群との有意差
- ## $p < 0.01$: 酢飲用群とプラセボ群との有意差

《正常高値血圧者の拡張期血圧推移》



- * $p < 0.05$: 飲用開始日との有意差
- # $p < 0.05$: 酢飲用群とプラセボ群との有意差



〈出典〉健康・栄養食品研究 Vol.6 No.1 2003 より改変

参考

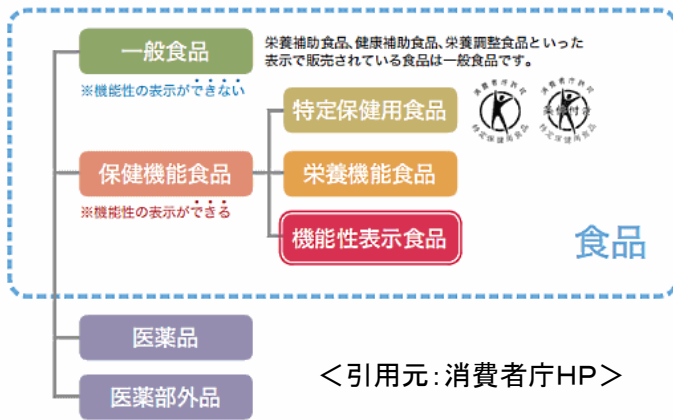
◆機能性表示食品

2015年4月にスタートした制度で、従来、食品の機能性について表示が認められていた「栄養機能食品」、「特定保健用食品(トクホ)」に続く、第三の制度です。同制度の大きな特長は、消費者庁への届出の受理により、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性が商品や広告に表示できることです。受理された商品は、発売前に商品パッケージや成分の安全性、機能性に関する科学的根拠のデータが、消費者庁ウェブサイトにて公開されます。そのため、消費者自身で情報収集ができ、目的に応じた商品選択につながることを期待されています。

栄養機能食品は対象の成分配合が基準を満たしていれば、規定の機能性を表示できる制度です。

機能性表示食品とトクホとの大きな違いは、トクホが国の審査が必要な「許可制」であるのに対し、機能性表示食品は企業の責任による「届出制」である点です。また、トクホのように臨床試験が必須ではなく、研究レビュー(研究論文を総合的に評価する分析法)の結果により、生鮮食品においても機能性をうたうことができます。

≪食品の機能性表示を取り巻く制度≫



≪栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品の比較≫

	栄養機能食品	特定保健用食品	機能性表示食品
対象品	ミネラル5種類、ビタミン12種類のいずれかの成分含む食品	食品全般	食品全般
機能性の評価者	—	国	企業
必要な手続き	国が設定した基準を満たせば表示可能	許可制	届出制
表示例	「ビタミンAは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です」	「食後の血糖値が気になる方に」 「脂肪の吸収を抑える」	「花粉が気になる方の目や鼻の調子を整えます」 「目の健康維持に役立ちます」

(注)機能性表示食品の対象は、アルコールなど一部例外あり
 (出所)消費者庁、グローバルニュートリショングループ資料を基に本誌作成

◆紀元前から親しまれた「お酢」と「はちみつ」

「お酢」はお酒を酢酸発酵させて造る調味料です。「はちみつ酢」の原料である、はちみつで作ったお酒「ミード」は、人類最古のお酒とも言われ、紀元前2,000年頃には既にドイツエルベ川からドナウ川流域の先住民であるケルト民族がはちみつ酒を造っていたとされています。紀元前にはお酢の醸造に関する記述があることから、「はちみつ酢」は紀元前には存在していたと考えられます。

「はちみつ」を採るための養蜂の歴史は古く、西洋では紀元前6,000年ごろから、日本でも600年代には養蜂が行われていたという記録があります。因みに、英国には、「The history of honey is the history of mankind. (はちみつの歴史は人類の歴史)」ということわざがあるほどです。紀元前6,000年頃には、スペイン東部のラ・アラニーヤ洞窟の壁に、はちみつを採る人々の姿が描かれています。紀元前5,000年頃には初めて養蜂家が登場。また、ギリシャ神話にも「養蜂神」が登場しています。一方、日本では、「日本書紀」に大化の改新直前の643年頃の話として、養蜂に関する記録が残っています。その後時代を経て、明治時代に養蜂に適したセイヨウミツバチが輸入されたことで、庶民の間にも広まりました。

「はちみつ酢」と「はちみつ」は、まさに大昔から人類に親しまれ使われてきた、安心の健康素材と言えます。

◇本件に関するお問い合わせ◇

株式会社山田養蜂場 文化広報室
 武本 (tt1794@yamada-bee.com) ・関 (ts0975@yamada-bee.com)
 〒708-0393 岡山県苫田郡鏡野町市場194 TEL: 0868-54-1906 FAX: 0868-54-3346

【販売】通信販売・店舗・インターネットにて販売
 TEL: 0120-38-38-38 (午前 8:00~午後 9:00)
 WEBサイト: <http://www.3838.com>