



報道関係各位

2015年12月1日
株式会社ミナミ食品

「西の緑茶、東の桑茶」東北でブームとなった「桑の葉茶」を低価格で手軽に全国に！
桑の葉の特有成分 DNJ[®]が食後の血糖値上昇を抑制 食事の糖質を気にする方に！

「食事に備える 桑茶」「食事に備える 桑粉茶」

2015年12月1日(火) 全国で新発売

株式会社ミナミ食品(岩手県九戸郡洋野町 代表取締役南 一郎)は、「食事に備える」という新しいコンセプトの新品、「食事に備える 桑茶」「食事に備える 桑粉茶」を2015年12月1日(火)に全国で発売いたします。

東北地方は、塩辛い味付け、ご飯・麺類など糖質成分の多い食生活が一因となり、糖尿病や高血圧、そしてその合併症として引き起こされる脳卒中の罹患率が高く、中でも岩手県は平成22年の厚労省の調査で脳卒中の死亡率が男女ともに全国最上位で、危機感を募らせてきました。そんな中、近年、岩手大学農学部鈴木幸一教授が長年研究し続けてきた「桑の葉」に含まれる成分『DNJ[®]』の食後の血糖値を抑制する効果が注目され、岩手県内、東北各地で生産や産業化が進みました。この動きは震災後の6次産業化ブームで更に活発化し、今では東北地域で6社程度が桑の葉の産業開発に関わっています。※¹現在、「西の緑茶、東の桑茶」として東北地方ではなじみのあるお茶として一般の方々へも普及、定着していきました。

一方、緑茶などに比べ高価なことから、日常で手軽に取り入れるのが難しいという課題もありました。当社は、東北で広がる桑の葉茶の素晴らしさを、より多くの方々に実感して頂きたいと思い、タイの契約農家より仕入れた無農薬の桑の葉を原料とした新品を開発、価格抑えめで発売いたします。コンセプトの「食事に備える」には、食事と一緒に飲んでも美味しく、手軽に健康にお役立て頂きたいという想いを込めました。

「食事に備える 桑茶」はティーパックタイプで、「食事に備える 桑粉茶」は、桑の葉を粉砕し栄養成分を凝縮した粉末タイプです。桑茶は、抹茶のような上品な香りに癖のない味わいで、桑粉茶は、食事に良く合う香ばしい味わいで、スイーツのお供にもおすすめです。当社では5年前から、桑の葉茶製品の生産、販売を行って参りましたが、新品発売を機に、より多くの方々に桑の葉茶の魅力を訴求していく所存です。



※1 青森:①八戸:南部桑健 岩手:②二戸桑畑再生組合③洋野町:ミナミ食品、④北上:更木桑茶、⑤一関:「いわいの里」ふるさとづくり研究会、⑥宮城:日本ハビタット

《新商品概要》

南国タイの温暖な気候で、農薬不使用で栽培された桑の葉を使用しています。日本から製茶機械を持ち込み、日本人が栽培方法をタイの方に丁寧に指導し、栽培された桑の葉のみを使用。お腹まわりが気になる方や、ダイエット中の方にピッタリです。ノンカフェインです。

【名称】 食事に備える ^{くわちよ}桑茶

原材料名 : 桑葉粉末(タイ産)

内容量 : 20g(2g×10入)

参考売価 : 540円(税込)

お召し上がり方 : ポットにティーパックを1袋入れ、熱湯(90℃)200ml~300mlを注ぎ、1分程度蒸らしてお召し上がりください。

商品説明 :

- ・手軽なティーパックタイプです。
- ・ご飯やパスタ、お菓子のお供におすすめです。
- ・飲みやすい味わいで、子どもからお年寄りまで幅広い世代に。

【名称】 食事に備える ^{くわこちよ}桑粉茶

原材料名 : 桑葉粉末(タイ産)、澱粉

内容量 : 40g

参考売価 : 540円(税込)

お召し上がり方 : ティースプーン1杯(0.8g)をカップに入れ、100mlの冷水もしくはお湯に溶かしてご利用ください。牛乳などに溶かしてもおいしくお召し上がれます。

商品説明 :

- ・桑の葉をまるごと粉末化し青汁風に仕上げました。桑の有用成分を無駄なく摂取することができます。
- ・健康補助食品として、1日に1~2杯摂取してください。
- ・粉末状なので、焼き菓子やクッキーなどのお菓子やお料理に混ぜても美味しく頂けます。また、スイーツや炭水化物等、糖質が多い食品に直接ふりかけて召し上がって頂くのもお勧めです。

【発売日】 2015年12月1日

【販売チャンネル】 スーパーマーケット、ドラッグストア、コンビニ、等を想定
その他、ミナミ食品ホームページ・電話・FAXでも、全国から通信販売にて、注文可能です。

URL: <http://www.minami-sk.com>

電話番号: 0194-77-3003 (受付時間 10:00~17:00)

※土日祝日のお問い合わせ、商品発送はお休みさせていただいております。

【パッケージについて】

「食事に備える」というコンセプトであることから、人間の「胃」の形をモチーフとしたインパクトのあるデザインです。「胃」の形の中に桑の葉のイラストをあしらいました。また、粉末タイプはお湯に溶かすとグリーンに、ティーパックタイプはお湯で蒸らすと茶色くなるため、それぞれ緑と茶色にしています。

《「桑の葉」について》

桑の原産地は、中国北部で、養蚕のために、世界の各地で広く栽培されてきました。日本へは5世紀頃に、カイコとともに伝えられ、本格的に栽培されるようになったのは、江戸末期とされています。桑の葉は、2世紀に中国で著された「神農本草経」に桑の根や桑の葉の薬効として、風邪、百日咳、高血圧や滋養強壮に効果があると記されています。日本では、鎌倉時代に臨済宗の開祖である栄西禅師が著した最初の書であり薬書である「喫茶養生記」に、「桑粥、桑湯を服用すれば、水をいくら飲んでも喉の渴きを覚える飲水病(糖尿病)に三・五日で必ず験あり」と糖尿病に効き目があると紹介されています。今まで、カイコの食べる唯一の植物として知られてきた桑の茶は、最近の研究によって食品としての機能性が明らかになり、食生活の欧米化などに伴って増加しつつあるメタボリックシンドロームに予防的な役割を果たすとして注目されています。



《桑の葉の特有成分『DNJ_®』について～食後の血糖値上昇を抑制～》

桑の葉は健康維持に欠かせないカルシウム、カリウムやマグネシウム、鉄や亜鉛、フラボノイドに加え、桑の葉の特有成分DNJ_®を含んでいるのが特長です。DNJ_®には、小腸内の糖質分解酵素(α -グルコシダーゼ)を強力に阻害する等の働きがあります。デンプンや砂糖などの糖質は、糖分分解酵素の働きでグルコースまで分解されて、小腸壁を通して体内へ吸収されます。DNJ_®は、 α -グルコシダーゼに結合することによってグルコースの生成と体内への吸収を抑えて食後の血糖値を抑制します。

《「東北桑ブーム」の誕生。産業化の拡大と住民の間での定着》

東北地方は、味噌、醤油を大量に使った塩辛い味付け、ご飯・麺類など糖質成分の多い食生活が一因となり、糖尿病や高血圧、そしてその合併症として引き起こされる脳卒中中の罹患率が高く、問題視されてきました。中でも、岩手県は、平成22年の厚労省の調査によれば、糖尿病や高血圧症により引き起こされる脳卒中が男性で、10万人あたり70.1人、女性で、10万人あたり37.1人の男女ともに全国ワースト1位となっています。その危機感から、糖尿病や高血圧症に対する研究や改善運動が盛んに行われてきました。そんな中、岩手大学農学部農学生命課程学系、鈴木幸一教授が長年研究し続けてきた「桑の葉」の効果が注目され、鈴木教授が「東北桑ベルト^{※2}」を形成しようと産学連携で普及に尽力した背景もあり、岩手県内そして東北各地で生産や産業化が広がりました。この動きは、震災後の6次産業化ブームで更に活発化し、桑の葉茶を筆頭に、うどんやそばや冷麺などの麺やパンに練り込んだ製品や、アイスクリームやケーキやチョコレート、クッキーなど焼き菓子に練り込んだスイーツ、豆腐、湯葉、豆乳など、アイデア溢れる数々の製品が生まれてきました。また、NPO 法人日本ハビタット協会は津波の被害の大きかった仙台市若林区の畑に津波が畑にもたらしたミネラルを吸ってくれる桑を植え、農業の復興と地域の再生を応援する「復興の桑プロジェクト」を2012年から実施するなど、復興事業の一環としても桑が活用されてきました。そのような形で、今では東北地域で約6社が桑の葉の産業開発に関わるなど、「東北桑ブーム」が起きました。現在、「西の緑茶、東の桑茶」として、東北地方ではなじみのあるお茶として一般の方々へも普及、定着していきました。また、ミナミ食品のある岩手県洋野町でも現在、「桑の葉」を活用した町おこしが推進されています。

※² 2011年頃から構想された、鈴木教授が筆頭となり、岩手大学と東北地域の企業が産学連携で「桑食文化とその健康効果を東北中に広めよう」とした活動。奇しくも、「東北桑ベルトコンソーシアム(第1回)」は2011年の3月11日の午後に開催され、最中に起こった震災の影響でその活動自体は頓挫したものの、その想いに共感した企業が現れ生産や産業化が東北で広がり、結果的に現在のブームのきっかけとなりました。

《会社概要》

「しぜんのめぐみには、にんげんに必要なものがすべて揃っている」

ミナミ食品はそう考えています。大自然の中で育った豊かな素材を、余すところなく皆様にお届けする為に、探究と工夫を最大限活用し、安全安心はもちろん、美味しく健康を手助けする食品、食材を作っています。ミナミ食品があるのは、岩手県の最北端に位置する洋野町。夏は「やませ」が吹き込み、昔は飢餓を招く冷害として煙たがられてきました。そのため、冷害でも栽培できる大豆や雑穀が普及しており、ミナミ食品では、「ゆば関連商品」や桑の葉などの地域特産原料を使った商品など、洋野町原産の素材を使った食品を作り続けてきました。

会社名：株式会社ミナミ食品（大野名産研究グループ）

住所：〒028-8802岩手県九戸郡洋野町大野55-38-8

TEL：0194-77-3003 FAX：0194-75-3063

代表取締役 南一郎