No. 15

2020年1月29日

健康機能を持つ成分をドレッシングで手軽に摂取

機能性表示食品ドレッシング2品の 販売エリアを全国に拡大

アマニ油入りごまドレッシング/和風たまねぎドレッシング

2月13日(木)から全国に出荷

- キユーピー株式会社 -

キューピー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員:長南 収、以下キューピー) は、機能性表示食品の「アマニ油入りごまドレッシング」「和風たまねぎドレッシング」の2品について販売エリアを拡大し、全国で発売します。健康を気遣う人に向けて、サラダにかけるだけで健康機能を持つ成分を手軽に摂取できる点を、引き続き訴求していきます。

全国へ販売エリアを拡大

機能性表示食品のドレッシングは、2017 年 7 月に首都圏の 1 都 7 県限定で販売を開始し、順調 に推移したことから、2019 年 8 月に北海道・東 北・関東甲信越に販売エリアを拡大しました。多 様な健康ニーズを背景にした需要の高まりに合 わせ、今回さらに販売エリアを広げ、全国で発売 します。

併せて、特設サイトを更新します。

https://www.kewpie.co.jp/functional_dressing/



健康機能を持つ成分を配合

「アマニ油入りごまドレッシング」は、 α - リノレン酸 *1 を多く含むアマニ油 を商品中に 27%配合し、血圧が高めの方向けに開発しました。 1 日の摂取目安量 20g (大さじ 1 杯強) で、 α -リノレン酸を 2. 6g 摂取することができます。

「和風たまねぎドレッシング」は、脂肪や糖分の吸収を抑える機能があることが報告されている難消化性デキストリン *2 を配合しています。1日の摂取目安量 20g (大さじ1杯強)で、難消化性デキストリンを 5g 摂取することができます。

※1 α -リノレン酸には、血圧が高めの方に適した機能があることが報告されています。血圧が高め(正常高値血圧)の日本人男女を対象に行った臨床試験では、 α -リノレン酸を 1 日当たり 2.6g 摂取すると、血圧が低下したという結果が得られています。(J. 01eo Sci., 2007, 56:347-60.)

※2 難消化性デキストリンは、でんぷんを加工した水溶性の食物繊維です。食事から摂取した脂肪の吸収を抑えて食後の中性脂肪の上昇を穏やかにする、糖分の吸収を抑えて食後の血糖値の上昇を穏やかにする機能があることが報告されています。

機能性表示食品ドレッシングのポイント

- 1. かけたときに野菜の下に沈み込まないドレッシングの物性
- 2. 使用量をコントロールしやすい細口・軟質の容器
- 3. 酸化しやすい油の使いこなし(アマニ油入りごまドレッシング)

機能性関与成分の摂取目安量が1食で取れるように 工夫をしています。乳化タイプにすることで、かけた 時に野菜によく絡み、野菜の下に落ちて皿に残らない ようにしました。

さらに、マヨネーズのように絞り出せる軟質容器を採用し、使用量をコントロールしやすくしています。 出し口が細く、線描きができるため、サラダにかけた 時の見栄えも楽しめます。



野菜によく絡む乳化タイプ

また、「アマニ油入りごまドレッシング」に使用するアマニ油は、大豆油や菜種油と比べて酸化しやすく、通常はドレッシングにたくさん使うことが難しいとされています。そこで、製造工程での酸化を極力抑えることで、商品中 27%の配合を実現しました。

商品の概要は以下の通りです。

1. 商品名·内容量·価格·賞味期間:

ブランド	商品名	内容量	参考小売価格	賞味期間
キユーピー	アマニ油入りごまドレッシング	210ml	税抜:368円 税込:398円	7ヵ月
	和風たまねぎドレッシング			10 ヵ月

2. 出荷日:

2020年2月13日(木)から全国に出荷

3. 商品特徴:

機能性関与成分の α -リノレン酸を含むアマニ油と難消化性デキストリンをそれぞれ配合したドレッシングです。(機能性表示食品)

アマニ油入りごまドレッシング

- ・焙煎したごまの香り高い風味が楽しめるドレッシング です。水菜などを使ったサラダによく合います。
- ・アマニ油を商品中に27%配合し、20gで α-リノレン酸 を2.6g摂取できる機能性表示食品です。(届出番号:B490)
- ・α-リノレン酸には、血圧が高めの方に適した機能があることが報告されています。



豚しゃぶと水菜のサラダ (アマニ油入りごまドレッシング使用)

和風たまねぎドレッシング

- ・玉ねぎの風味をいかしたドレッシングです。レタスや ベビーリーフなどのサラダによく合います。
- ・20gで難消化性デキストリンを5g摂取できる機能性表示 食品です。(届出番号:B488)
- ・難消化性デキストリンには、食事から摂取した脂肪の 吸収を抑えて食後の中性脂肪の上昇を穏やかにする、 糖分の吸収を抑えて食後の血糖値の上昇を穏やかにす る機能があることが報告されています。



レタスとみょうがと鶏ささみの和風サラダ (和風たまねぎドレッシング使用)

4. ターゲット:

アマニ油入りごまドレッシング:血圧が高めの人

和風たまねぎドレッシング: 食事の脂肪や糖分が気になる人

5. 販売目標:

1.5 億円 (シリーズ2品/小売ベース/年間換算)

参考:機能性表示食品について

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。販売前に 安全性および機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官に届け出られたものです。 ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官の個別審査を受けたものではありませ ん。また、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

機能性表示食品の利用に当たっては、商品の使用のみならず食生活を見直すことも大切です。商品パッケージにも「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示し、訴求しています。