

注目素材を使用した「機能性表示食品」誕生！ 『もち麦ごはん』発売決定！！ ～コレステロールを下げる、腸内環境を改善する～

穀物カンパニーである株式会社はくばく(本社:山梨県南巨摩郡、代表取締役社長:長澤 重俊)は 2015年4月1日よりスタートしている食品の持つ機能性を分かりやすく表示できる「機能性表示食品制度」に基づき届出を行い、消費者庁に「機能性表示食品」として炊飯用商品「大麦効果」に続き、「もち麦ごはん」が受理されたことが7月8日に公表されました(届出番号:B22)。これにより「コレステロールを下げる」「腸内環境を改善する」という2つの機能性表示が可能となり、一般量販店などで発売を開始します。今後は今まで以上に、麦ごはんを主食にしたお客様の健康促進に寄与して参ります。

URL : <http://www.hakubaku.co.jp/>

【商品詳細】

機能性表示食品

もちぷち食感をプラスしておいしく健康に

もち麦ごはん



■ 商品特長

一本商品を1日50g摂取することで、科学的根拠がある下記機能性が期待されますーもち性的大麦ならではのもちぷち食感で、無理なく毎日美味しく続けて頂けますー

① コレステロールを下げる

機能性関与成分大麦βーグルカンは、胆汁酸と結合し胆汁酸の体外への排出を促進します。更に、大腸内発酵が活発になり生成された短鎖脂肪酸がコレステロールの合成を阻害し、コレステロールを低下させることが報告されています。

② 腸内環境を改善する

機能性関与成分大麦βーグルカンが腸内細菌のエサとなり、腸内細菌叢を改善します。更に腸内細菌によって生産される短鎖脂肪酸は、大腸の細胞を修復することが報告されています。

■「もち麦ごはん」商品概要

商品名: 「もち麦ごはん」 / 「もち麦ごはん 800g」 / 「もち麦ごはん2P」

規格: 600g(50g×12袋) / 800g / 100g(50g×2袋)

価格: 450円(税抜) / 550円(税抜) / 150円(税抜)

賞味期限: 360日

原材料: 大麦

製造国: 日本



【もち麦ごはんの機能性関与成分 大麦β-グルカン とは】

水溶性食物繊維の一種であり、世界的(アメリカ・カナダ・欧州・韓国・オーストラリア・ニュージーランド)に認められている成分です。各国では、下記内容のヘルスクレームが認められています。

- ・食後の血糖値の上昇を抑える
- ・正常な腸機能の維持
- ・コレステロール値の低下
- ・排便促進

この度の機能性表示では上記の中から、「コレステロールを下げる」「腸内環境を改善する」2つの機能性について大麦食品推進協議会で研究レビューを実施し、機能性表示の届けを行い、商品パッケージに表示をします。

【機能性表示食品とは】

新たな制度「機能性表示食品」により、

事業者の責任において、科学的根拠を基に商品パッケージに機能性を表示するものとして、消費者庁に届け出られた食品です。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別の審査を受けたものではありません。(消費者庁発行パンフレットより引用)

【会社概要】

社名 : 株式会社はくばく
所在地 : 〒400-0598 山梨県南巨摩郡富士川町最勝寺 1351
代表 : 代表取締役社長 長澤 重俊
設立 : 昭和 16 年 4 月 15 日
資本金 : 98,000,000 円
事業内容 : 食品製造および販売
URL : <http://www.hakubaku.co.jp>

【商品に関するお客様からの問合せ】

問合せ先 : はくばくお客様相談室(〒400-0598 山梨県南巨摩郡富士川町最勝寺 1351)
TEL : 0120-089890
受付時間 : 8:30~17:30 (土日祝を除く)