

初の炊飯用「機能性表示食品」誕生！ 『大麦効果』11月11日新発売予定 ～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、10月6日に消費者庁により「機能性表示食品」として炊飯用商品「大麦効果」が受理されたことが公表されました(届出番号 A100)。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」という機能性表示が可能となり、11月11日より一般量販店などで発売を開始予定です。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】

新商品

ごはんを食べて健康に

大麦効果

■ 商品特長

- 本商品を1日60g摂取することで、科学的根拠がある下記機能性があります—
- 大麦を米粒のように加工することで、無理なく毎日美味しく続けて頂けます—

① コレステロールを下げる

機能性関与成分大麦β-グルカン¹は、胆汁酸と結合し、胆汁酸を対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合成酵素を阻害し、コレステロールの合成を抑制します。

② 腸内環境を改善する

機能性関与成分大麦β-グルカン²が腸内細菌のエサになり、生産される短鎖脂肪酸は、ビフィズス菌の生育促進や腸内菌叢を改善します。



■「大麦効果」商品概要

商品名: 「大麦効果」

規格: 360g(60g×6袋)

価格: 350円(税抜)

賞味期限: 240日

原材料: 大麦

製造国: 日本

【大麦効果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点で届けを行い、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、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。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、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。

【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)

【本件に関する報道関係からのお問い合わせ先】

担当 : 市場戦略部 広報 山下
TEL : 03-5623-3990
FAX : 03-3663-5891
E-mail : yamashita.nana@hakubaku.co.jp