

裸麦粉を使用した機能性表示食品の開発と 瀬戸内麦推進協議会の取組について

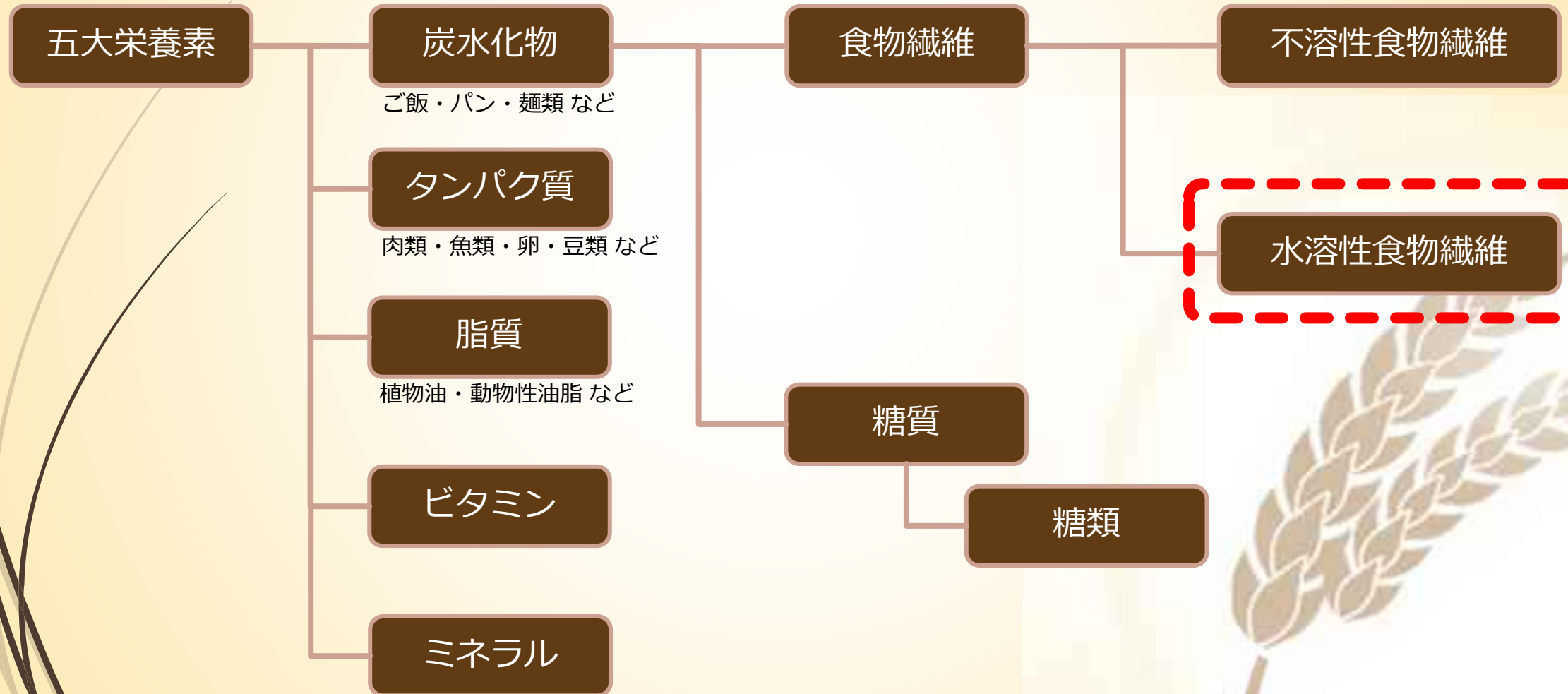
令和4年12月10日

吉原食糧株式会社
代表取締役 吉原 良一



機能性関与成分『大麦β-グルカン』とは

《基本となる5つの栄養素分類》



機能性関与成分『大麦β-グルカン』とは

水溶性食物繊維

体内



【水に溶けやすい = 粘性が出てゼリー状に】

- ① 糖質に吸着して消化管内をゆっくり移動
- ② 有害物質に吸着して外に出す

「食後血糖値の上昇を 穏やかにする」

大麦β-グルカンは糖の吸収をおだやかにすることで血糖値の急上昇を防ぎ、血糖値調節機能がスムーズに働くようにサポートします。



「LDL-コレステロールをさげる」

大麦β-グルカンは自身がコレステロール合成を阻害する物質に変化したり、コレステロールの元となる物質と結合して体外に排出したりすることで、LDL-コレステロール下げる働きがあります。

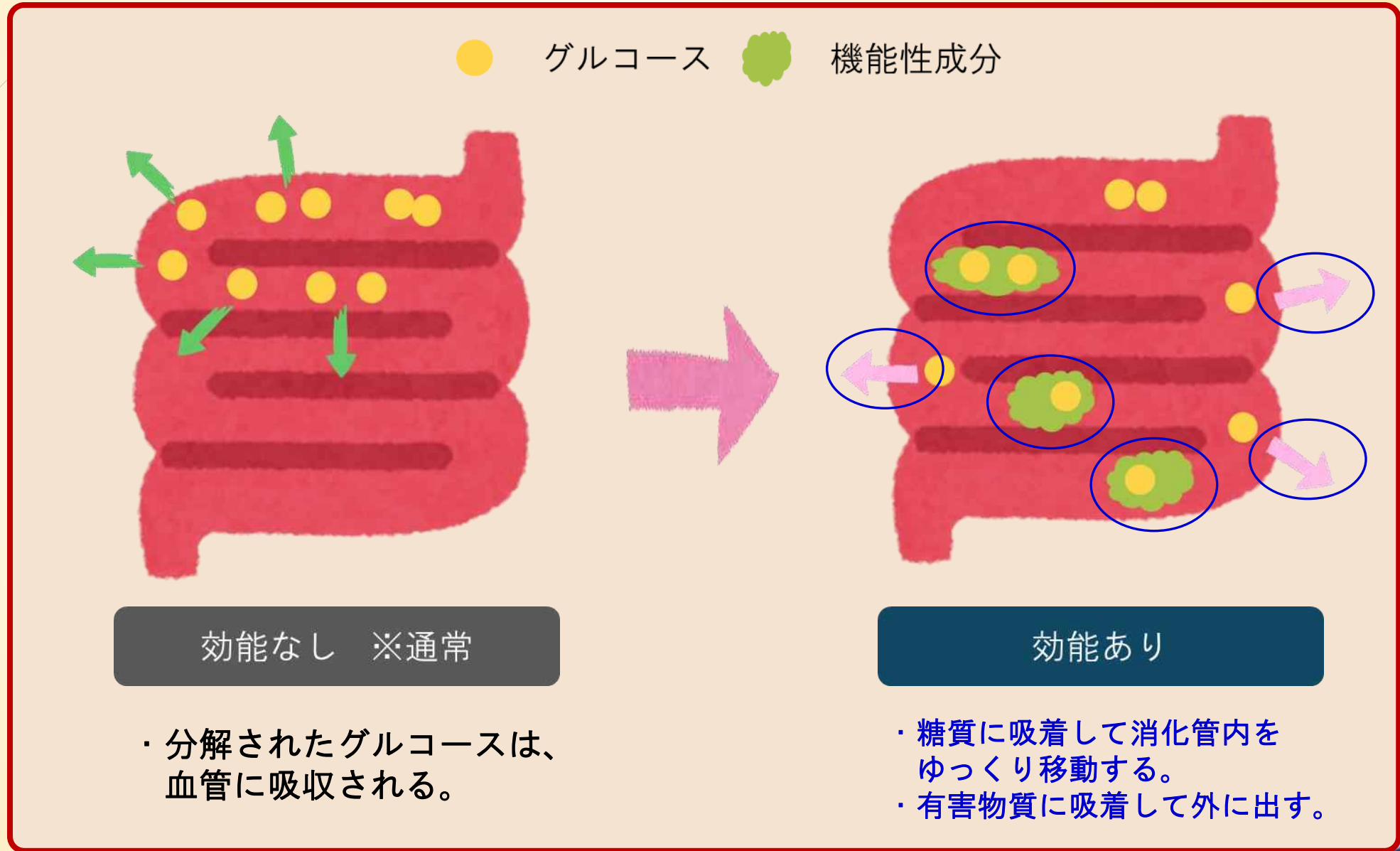
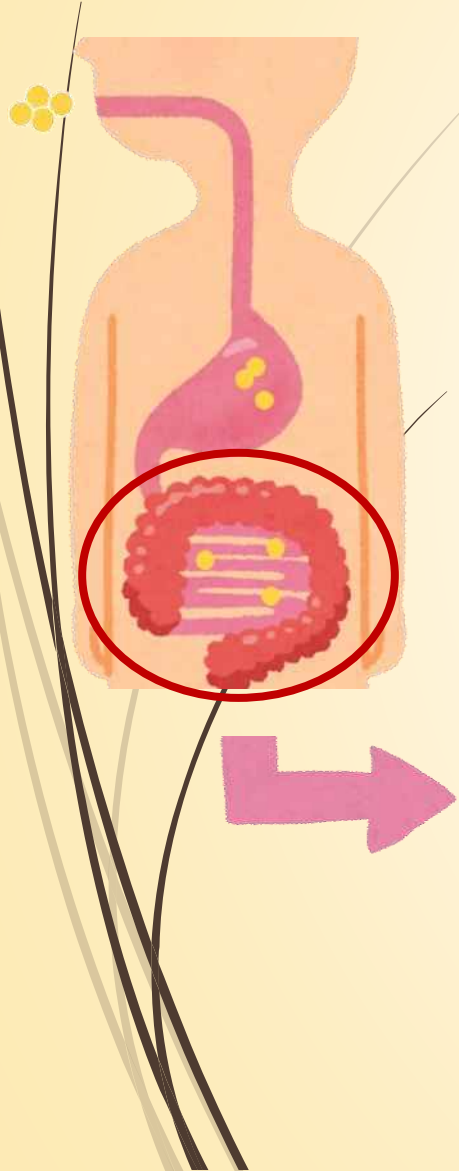


「おなかの調子を整える」

大麦β-グルカンは、善玉のエサとなることで腸内細菌のはたらきを活発にさせたり、菌数を増やして糞便量を増加させたりなどして、排便トラブルやおなかの痛みといったおなかの不調改善を手助けします。



食後血糖値の上昇をおだやかにするって？



(機能性表示食品①) 【美味しさ】と【機能性】の融合

からだにうれしい!
大麦
βグルカン

食後血糖値の上昇をおだやかにする

機能性表示食品

もちもち感
ずっと持ち持ち

大麦パンケーキ
ミックス

食後血糖値の上昇をおだやかにする

大麦β-グルカン 2,000 mg

国内産小麦 100%
使用

添加物
不使用

200g(8枚分)

大麦パンケーキ
ミックス

(調理例)

機能性表示食品



（機能性表示食品①）【美味しさ】と【機能性】の融合

大麦β-グルカン

- ・ 機能性に関する知見収集
- ・ 機能性成分の分析
- ・ 機能性成分含量の調整

機能性表示食品

- ・ 消費者と対象者
- ・ 機能性表示食品の傾向
- ・ 菓子用ミックスの傾向



安心とこだわり

- ・ 乳化剤不使用
- ・ B P アルミフリー
- ・ 香川県産麦100%使用

美味しさの獨創性

- ・ 小麦と大麦の融合
- ・ 粉体特性の研究
- ・ いつ食べても美味しく

CONCEPT

「機能性」と「美味しさ」を兼ね揃える



(機能性表示食品①) 【美味しさ】と【機能性】の融合



2019年2月 機能性表示食品 **受理**

機能性関与成分：**大麦β-グルカン**
機能性表示：**食後 血糖値の上昇をおだやかにする**

香川県産食材使用製品 **初**



（機能的表示食品①）【美味しさ】と【機能的】の融合

アレンジいろいろ！！



毎日の朝食に



休日のランチに



お子様のおやつに



アレンジして おでかけに



(機能性表示食品②) 【美味しさ】と【機能性】の融合

新発売

和もち麦
パンケーキミックス

食後血糖値の上昇をおだやかにする

おなかの調子を整える

からだにうれしい!
大麦
βグルカン

和 菓子のような
もち麦 パンケーキミックス

機能性表示食品

(調理例)

200g(4枚分)

食品成分表
たんぱく質 10.0g
糖質 25.0g
脂質 1.0g
食塩相当量 0.1g

大麦βグルカン
3000mg

香川県産
ライ麦100%
使用



(機能性表示食品②) 【美味しさ】と【機能性】の融合



2019年10月 機能性表示食品 **受理**

機能性関与成分：**大麦β-グルカン**
機能性表示：**食後 血糖値の上昇をおだやかにする
お腹の調子を整える（整腸作用）**

讃岐もち麦 
ダイシモチ



(機能性表示食品②) 【美味しさ】と【機能性】の融合



(機能性表示食品③) 【美味しさ】と【機能性】の融合



届出番号 F351



食後 血糖値の上昇を抑える

讃岐

もちもち食感!

大麦うどん

機能性表示食品



(機能性表示食品③) 【美味しさ】と【機能性】の融合

2020年9月 機能性表示食品 **受理**

機能性関与成分：**大麦β-グルカン**
機能性表示：**食後の血糖値上昇を抑える**

穀物（大麦）の**大麦β-グルカン**を関与成分とした
日本発の機能性表示食品のうどんです。



(機能性表示食品③) 【美味しさ】と【機能性】の融合

