

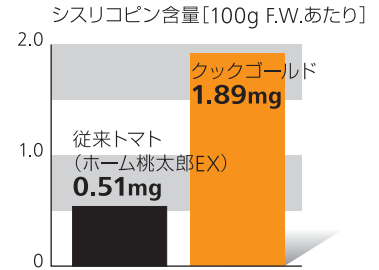


クックゴールド | トマト

●—特徴的な成分

生活習慣病予防に期待 **シスリコピン**

シスリコピンは橙黄色トマトなどに含まれる抗酸化性を持つ色素成分で赤いトマトに含まれるリコピンよりも体に吸収されやすいとされ、リコピンと同様の効能が期待されます。脂溶性のため油料理やオイルドレッシングで食べるとさらに吸収がよくなります。



出典:タキイ種苗株式会社

●—産地

岐阜県高山市 [種苗生産:タキイ種苗株式会社]

●—開発メニュー

卵型のオレンジ色が鮮やかな珍しいトマトです。サラダに入れて生で食べるのはもちろん、トマトソースとして調理すると旨味と甘味が出てコクのある一品になります。



美肌トリプルスムージー
トマト、豆乳、アボカドに隠し味のオリーブオイル



黄金ケチャップ
砂糖、塩、酢とスパイスで美しい山吹色を表現



黄金パスタ
黄金色のトマトならではの色鮮やかなパスタ



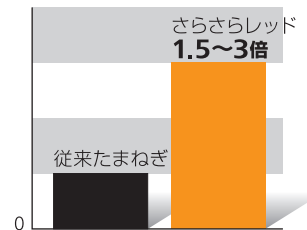
さらさらレッド | 玉ねぎ

●—特徴的な成分

体を酸化させない **ケルセチン**

従来の玉ねぎに比べ1.5~3倍のケルセチンを含んでいます。抗酸化作用にすぐれると言われるケルセチンは、錆びない体を応援するポリフェノールの一種。脂肪吸収を抑えたり、血中中性脂肪が高めの方の食生活改善に役立ちます。

ケルセチン含量



出典:有限会社植物育種研究所

●—産地

北海道栗山町 [株式会社植物育種研究所]

●—開発メニュー

鮮やかなルビー色の玉ねぎで、北海道栗山町で生産されています。町内でもトップクラスの技術を持つ玉ねぎ農家15戸のみが栽培。種も自家生産するという栗山ブランドの玉ねぎです。



玉ねぎ茶
ケルセチンが多い外皮を使用



オニオンエール
ジンジャーエールの玉ねぎ版



さらさらコロッケ
ツナ、マヨネーズ、玉ねぎだけのコロッケ

機能性農産物を食べる機会を増やすために。

機能性農産物をより多くの方々に知っていただき、機能性農産物を用いた機能性表示食品への届出が増えるように、必要な取り組みを行っていきます。

- 1 実証的調査を契機に取り組みを始めた生産者を支援し、機能性表示食品への届出を目指します。
- 2 機能性農産物の裾野が広がるように、新たな作物や産地を取り上げ、実証的調査を進めます。
- 3 農産物の生産者や流通・小売事業者の方々に向けて、機能性農産物に関する意識を持っていただけるように、情報発信を行います。

健康上の悩みは性別や年齢によって異なってくるため、機能性関与成分の効果から機能性農産物の消費者ターゲットも変わってきます。

健康に対する悩みをお持ちですか? [2,079人 | 男性:777 女性:1302 複数回答]

