

特集関連の最新情報 編集部

広がるスムージー市場 機能性トッピングとスーパーフルーツ

巷の天然・健康志向が続くなか、おいしくて飲みやすいものとして、スムージーやコールドプレスジュースなどを品揃えするジューススタンドが人気を集めている。最近では、コンセプトに応じて日々の健康を応援する機能性素材を“ちょい足し”したカスタマイズ商品が潮流を築いている様子。原料供給サイドでもチアシードなどのスーパーフードのほか、ベリー系素材などのスーパーフルーツや酵素食品など飲食現場で手軽にカスタマイズできる粉末素材の引合いが増加しているようだ。スムージーは一般的に凍らせた野菜や果物をミキサーにかけて作ったシャーベット状のドリンクを指すようだが、カスタマイズスムージーは個人ユースに合わせて飲みごたえのある繊維質由来のドロツとした食感と積極的な健康感を演出できるのがミソ。青汁をベースに「美」と「健康」にアプローチするサプリメントを無料でトッピングできるファンケルのジューススタンドのコンセプト等を踏襲しつつ、生活空間としてスムージーを提供するスタイルが脚光を浴びている。青汁とスムージー市場を合計した市場規模はおよそ1000億円以上。乳製品や豆乳、さらにタンパク素材を使う商品も出始めている。スムージーに対する期待は、野菜、果実不足を補う栄養補給など単なる健康感のみならず、「カロリーオフ」「ダイエット」「美容」「エネルギー」「血流改善」「抗酸化」「抗ロコモ」「抗メタボ」など明確なコンセプトがあるものへと進化する可能性を秘めており、果実・野菜素材の腸を固める機能性素材を配合する機会は増えることになりそうだ。

ここで本誌が目にしたのは、東京・表参道に店舗を構える「VIDA表参道」の提供する「スポージー(SPORTHIE)」。ホールフードマシン専門メーカー「Vitamix」のブレンダー(ミキサー)等を手がけるアントレックスのライフスタイルショップで、ブレンダーの特長である食物の種や皮までまるごと粉砕するパフォーマンスの高さを披露すべく、店舗内スタンドでスムージー商品に仕上げ提供している。スポージーは、スマートにスポーツを楽しむ人のための体にやさしく、それでいて機能的なスポーツスムージー。スポーツの目的

ごとに違う身体に必要な栄養素を野菜や果物をふんだんに使いながら、効率的・効果的に、摂取することが出来るという、スポーツライフスタイルの新しいサポートのかたちコンセプトとなっている。

スポージーのメニューは「Immediate」(グアバ・パイナップル・ライム・ココナッツオイル)「Active」(オレンジ・パイナップル・人参・レモン)「Recovery」(ピーズ・マンゴー・パイナップル・レモン・ドリンクヨーグルト)「SuperPower」(バナナ・カシューナッツ)「GirlyGirls」(アサイー・バナナ・リンゴ・オレンジ)の5種類。ここに白鳥製薬と共同開発した分包状のサプリメントをメニュー食材とともにブレンダーに投入して「スポージー」に仕上げる。体調や気分に合わせてチョイスできるサプリメントは「Do!Diet!」(難消化性デキストリン&コロハ種子エキス等)「Do!Performance!」(乳たんぱくペプチド&カフェイン)「Do!Woman!」(フィッシュコラーゲンペプチド&エラリアミリフィカ)「Do!Man!」(マカ&アカガウクルア)「Do!Training!」(小麦グルテン加水分解物&チキンエキス)の5種のコンセプト。メニューとサプリメントの組合せは自由で1ドリンク(350ml)756円(税別)となっている。

店舗内では、生活空間に置いておきたい(飾っておきたい)食器類や調味料、健康オイルのほか、トレーニングシューズなども展示販売されており、セレクトショップの雰囲気である。健康志向の消費者を相手にしたスムージー商品の伸びしろは大きく、様々なアイデアをもつ異業種からの参入もさらに加速するとみられる。生活空間としての機能性表示食品の役割も問われており、近い将来登録されるであろう機能性表示食品スムージーなども期待してみたい。

アクテオシドが豊富な「胡麻若葉末」 機能性胡麻の製品もラインアップ わだまんサイエンス

胡麻を専門に扱う和田萬商店のグループ企業、わだまんサイエンス(本社:京都市中京区)は、抗酸化性の高いアクテオシド(ポリフェノール)含有「胡麻若葉末」の原料・OEM供給を行っている。

胡麻若葉末は、リグナン(セサミン等)を豊富に含む「リグナンリッチ黒胡麻」(リグナン胡麻)の種子で栽培



胡麻若葉の収穫（鹿児島県にて）

培したもので、抗酸化の活性を表すORAC値は470 μ molTE/gと高く、7つのポリフェノールのうち、特にアクテオシドが強い活性を示すことが明らかになっている。アクテオシドは、カンカニクジュヨウやオリーブ果実などに含まれるポリフェノールの一種で、抗酸化作用のほか抗炎症作用、強壯作用などが報告されている。日本大学生物資源科学部との共同研究により、通常の国産胡麻と比べて、リグナン胡麻で播種された胡麻若葉にはアクテオシドが多く含有されることを確認。国産胡麻の若葉との含量の差を特許要件として、平成26年1月に特許を取得した（「アクテオシド含量の高い胡麻若葉乾燥粉末およびそれより得られるエキス粉末」特許第5465206号）。

胡麻若葉の原料は、①無農薬・無化学肥料栽培の鹿児島産と②有機JAS認定の鳥根県産。鹿児島は黒色火山灰という土壌と、日本一の日射量が胡麻栽培に適し、ポリフェノール（アクテオシド）含量がピークに達する70～90cmで収穫するという丁寧な生産が行われている（写真）。上記の機能に加えて胡麻若葉は「胡麻」という健康イメージもプラスとなりケールや大麦との併用や、単独での素材の引き合いは増えつつある。

機能性胡麻としてユニークな特徴を持つリグナン胡麻の製品「リグナンリッチ黒胡麻マイクロパウダー」（セサミン0.8%）は、プロテイン飲料や機能性おやつ、スープ、トッピングなどに適する。通常のすりごまより香りが広がると好評だ。「リグナンリッチ黒胡麻ペースト」（同0.8%）、「リグナンリッチ黒胡麻油」（同1.2%）も当初からラインアップされ顧客が安定しているという。同社のウェブサイト「胡麻の伝説」では、胡麻若葉、リグナン胡麻の情報はもとより、胡麻の香りや機能など個性ある胡麻の興味深い話題を発信している。

米国でブーム「ケール」発売 スムージー・スープなどに提案 ドール



神保佳永シェフ

ドール（東京都千代田区）は、 β -カロテンなどの各種栄養成分をバランスよく含み、アメリカでブームとなっている緑黄色野菜「ケール」を、6月から全国で販売開始した。

日本では青汁の原料としてお馴染みのケールだが、同社は数ある種類の中から苦味が少なく、おいしいケールを選び、本場アメリカから輸入する。そのままサラダで食べたり、フルーツと合わせてスムージーとして飲んだり、炒め物、スープ、味噌汁に入れるなど、幅広い活用が可能だ。

6月1日～8月31日まで「ドールのケール」販売を記念して、野菜そのもののおいしさを大切にするイタリアンレストラン「HATAKE AOYAMA」表参道店などで、「ドールのケール」特別メニューを提供している。

ケールは β -カロテン、ビタミンC、カルシウム、マグネシウム、食物繊維などの栄養素をバランスよく含んでいることから「野菜の王様」とも呼ばれている。アメリカでは「ウルトラ・ベジ」として、ブロッコリー、ミニトマトとともに注目を集め、野菜売り場のみならず、ケールのサラダ、ケールチップスなど、ケール関連商品が続々と発売されているという。

「ドールのケール」商品は、生鮮野菜（1束298円）だけでなく、「冷凍スムージーキット」（2杯分180g・600円）、「カットサラダ」（120g・298～348円）としても販売し、さまざまな楽しみ方を積極的に提案していく。

ドールのケール特別メニューは、トマトチキンカレーとケールのペーストを1：1で加えた「ケールグリーンカレー」や「ケールのジェノベーゼ」、「グリーン