

# 丸ごと脱臭大豆(富山県エンレイ種)顆粒飲料のご提案

～ 豆乳スムージー風～飲料です ※脱臭大豆は特許製法です

## ●胡麻風味



## ●抹茶風味



## ●ココア風味



□1杯15gの顆粒を約4から8倍(60～120CC)の水に溶かすだけで豆乳飲料が！  
※濃度はお好みで水を調整してください。

大匙山盛り1杯が約8から10gです。(脱臭大豆末約60%配合)



販売者:サンエイコーポレーション(株)、企画開発(株)わだまんサイエンス

- 1杯15gにセサミンリッチな黒胡麻を配合
- セサミンが約24mg摂取できます。  
(セサミン24mgは通常の胡麻約5000粒分です。)

※通常の胡麻のセサミン0.155%、  
胡麻1粒3mgで計算

- 宇治和東町の抹茶を使用した風味豊かな豆乳飲料です。

- 抹茶と胡麻若葉を配合しました。

- ココアミルク風の豆乳飲料です。  
ホットでもアイスでも。



# ■今、なぜ大豆なのでしょう？

■ **アミノ酸バランス**もよく、  
動物性タンパク質を摂る際に気になる、  
コレステロールも含まれません。

■ **イソフラボン**  
大豆の胚軸に含まれる、  
植物由来のポリフェノールの一種で、  
女性に人気の成分です。

■ **食物繊維**  
大豆には現代の食生活において、  
不足しがちな食物繊維が多く含まれます。

● ■ **ビタミン、ミネラル**  
● カラダの調節や、維持に大切です。

■ **ミネラル**  
カラダの調節に大切に様々な  
栄養素の働きも助けます。

■ **オリゴ糖**  
ビフィズス菌のエサになり腸内環境を応援します。

■ **サポニン、レシチン**  
特有の成分で、そのチカラに期待が寄せられています。



## 伝統的な健康に良い食べ物 大豆

脱臭大豆と  
胡麻セサミンサブリのご提案

■食べて美味しい、機能性成分(リグナン、セサミン)も  
認知度アップの胡麻は名脇役

胡麻 VS

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	食物繊維 (g)
いり胡麻	599	20.3	54.2	2	1,200	9.9	12.6
大豆	417	35.3	19	1	240	9.4	17.1
さつまいも	132	1.2	0.2	4	25	0.7	2.3
牛乳	67	3.3	3.8	41	110	-	-
ほうれん草	20	2.2	0.4	16	49	2	2.8

五訂日本食品標準成分表による(可食部 100g あたり)

●微量ミネラル

セレンを特徴とし、鉄はひじき・レバーと同様に、また銅も大豆より多く含む

(100g 中)

	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	銅 (mg)	マンガン (mg)
いり胡麻	9.9	5.9	1.68	2.52
大豆(きなこ)	9.2	3.5	1.1	-
酵母	13	3.4	0.2	0.4
玄米	2.1	1.8	0.27	2.05
アーモンド	4.7	4	1.35	2.63

セレン含量

- カツオ: 131 μg
- いわし: 130 μg
- 帆立貝: 74 μg
- 牡蠣: 50 μg
- 玄米: 26 μg

ミネラル事典より

<http://www.11-supplement.com/mineral>

■胡麻の栄養素組成

栄養成分(多量ミネラル): カルシウム: マグネシウムはほぼ理想的な 3:1 (2:1~3:1 が望ましい)  
Ca: 1200mg、Mg: 360mg、カリウム: 400mg  
(きなこ: 240mg)



脱臭大豆と  
胡麻セサミンサブリのご提案

血中の  
コレステロールの  
コントロール

ガン予防

女性ホルモン用作用  
(乳がん予防)

アルコール代謝促進  
(二日酔い予防)

ごまで期待される  
10の効果

アンチエイジング

自律神経機能の  
改善

動脈硬化の予防

高血圧の抑制

血栓予防

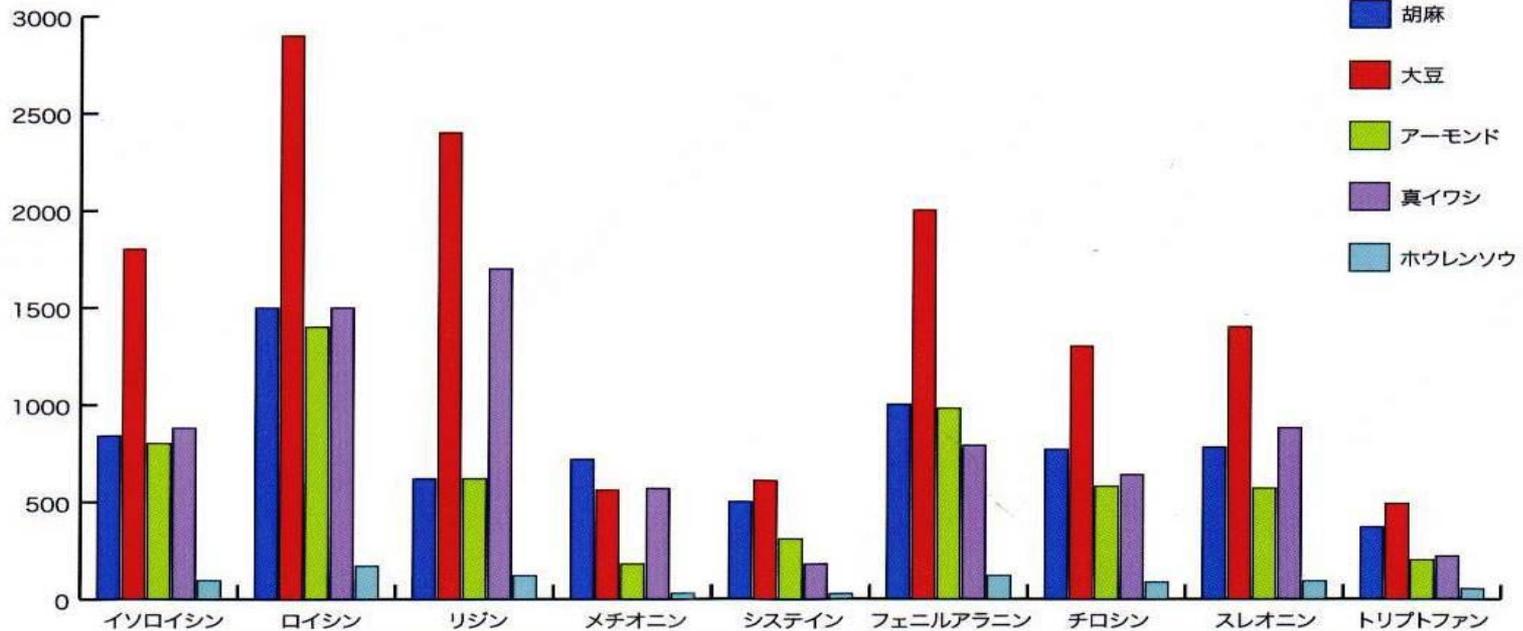
血液機能の改善

2012.6修正



## ■胡麻のアミノ酸組成と大豆との相性

アミノ酸を観た場合、メチオニン、システインが多く、胡麻に少ないリジンを大豆が多く含有しているため、一緒に摂取すると相乗効果が期待できる。



\* FAO/WHO によって示された標準アミノ酸パターン（理想のタンパク質）と比べ胡麻のタンパク質はリジンが不足しているが、メチオニンの含量が多く、一方大豆はメチオニンがやや不足していて、リジンは比較的多い。そこで、胡麻と大豆を一緒に食べ、お互いの足りない物を補足し合う事で栄養価値が大きく改善される。

## ■なぜ大豆と胡麻は相性がよいか？

胡麻の主成分は脂質で約50%あり、約20%はたんぱく質です。これを見るだけでは胡麻はかなりカロリーの高い食品といえます。しかし、胡麻はそれだけで100gも食べられません。料理に使用する量は、多くても大さじ1〜2杯程度です。大さじ1杯が約6gですから、一度に摂取する量は約10g程度でしょうか。しかも、胡麻の脂質にはオレイン酸が多く含まれています。胡麻はカルシウムを多く含んでいます。この表から見ても、牛乳の10倍です。胡麻を10g食べる量と、牛乳100gがほぼ同じカルシウム量ですから、その点でも胡麻は優れているといえます。

胡麻たんぱく質のアミノ酸は、メチオニン、アルギニンやトリプトファンが多いのが特徴です。良質のたんぱく質といえるでしょう。しかし、リジンがやや少ないので、それを多く含む大豆と一緒に摂取すると、さらに良いたんぱく質となります。

## ■胡麻に含まれる鉄の効果的な食べ合わせ

胡麻には赤血球の材料となる鉄が豊富に含まれています。鉄は特に若い女性に不足していることが

多く、貧血の原因となります。また、鉄不足は頭痛やイライラも引き起こします。鉄を十分に取ることで血液の循環がよくなり、冷え性を改善する効果も期待できます。胡麻に含まれる鉄はノンヘム鉄で、吸収率が低いので、ノンヘム鉄の吸収を高めてくれるビタミンCと一緒にとりましょう。ビタミンCの豊富な野菜や、オレンジジュースなどの野菜ジュースと胡麻を一緒にとると効果的です。

## ■胡麻のカルシウム、マグネシウム

また、胡麻にはマグネシウムとカルシウムも豊富に含まれています。マグネシウムは筋肉を作っているたんぱく質の合成に必要なミネラルで、筋肉の収縮に欠かせない栄養素です。脳にカルシウムが不足することで起こる血管の緊張を改善し、偏頭痛を和らげる効果もあります。このほか、ブドウ糖からグリコーゲンを作るのにもかかわっており、非常に重要な栄養素であるといえます。カルシウムは骨の形成に欠かせないミネラルで、精神の安定にもかかわっているミネラルです。骨粗しょう症の予防のためにはしっかりとっておきたい栄養素です。

## ■丸ごと脱臭大豆&胡麻(マイクロパウダー)の 商品コンセプトとターゲット

メタボ対応

- ⇒コレステロール、高脂血症が気になる

女性ホルモン

- ⇒女性ホルモン様物質、前駆体として女性の熟年期をイキイキ

ダイエット

- ⇒ダイエット、エクササイズをサポート

リグナンそのものに女性ホルモン様物質としての役割はないのですが、リグナンを摂取して消化管内に達したとき、そこに駐在する菌によって**エンテロラクトン**という女性ホルモン様物質に変換されます。

なお、リグナンはごまにおいての含有量が突出しているため他の食品にも含まれることがあまり知られていませんが、穀物や種子、ナッツ、野菜などに幅広く含まれています。日本を含めたアジア諸国では女性ホルモン様物質としては大豆イソフラボンに注目が集まりますが、北欧では亜麻子や穀類に含まれるリグナンによる女性ホルモン様物質がよく知られているようです。

# ■脱臭大豆「富山県産(エンレイ種)」の市場展開における3社の役割

