

黒五とは

日中共同で開発

日本の国立医科大学の研究チームと中国国家大豆技術研究センターとの共同研究と指導のもと、予防医学に立足し、食品の生理生体調節機能の第三次機能の開発を目的に開発された栄養補助食品です。

古代の叡智と現代科学のエビデンス

中国の「陰陽五行」学説による、生命のバランスを保つ「仙人食」と伝わった黒色食品の中から、中国原産の野生種中心の黒米、黒大豆、黒ゴマ、黒松の実、黒加倫の五つの素材を脱皮、分離、抽出などをせず、まるごと使用し、独自の無添加製法で加工した体に優しい完全自然食品です。

豊富な栄養素と機能性

黒五に含まれる栄養素は、既に分かった成分だけでアミノ酸18種類(内必須アミノ酸全9種類)、ビタミン類13種類、ミネラル10種類、植物性脂肪酸10種類、食物繊維など六大栄養素をトータル網羅し、アントシアニン、大豆イソフラボン、サポニン、セサミン、セサミノール、GABAなどの機能性成分をバランスよく含み、更にノンコレステロール、ノントランス脂肪酸の理想な構造になっています。



原材料の機能

黒米

内臓強化、血行良化、体質改善、消化器保養、体力増強など。「貢米」「補血米」「月米」など別名を持つ。

黒大豆

血液の浄化、血管を若くし、肝臓や腎臓を強化、消化器を養う、利尿、解毒、安胎作用など。

黒ゴマ

抗酸化、老化防止、健脳機能。胃腸を潤し、滋養強壮など。

黒松の実

滋養強壮、内臓全体の機能強化、便秘改善、気管支拡張、咳、喘息改善など別名「長生果」。

黒加倫

抗酸化、気管支を丈夫にし、視力改善、疲労回復、アントシアニンの生理活性機能など。

植物由来天然成分

アントシアニン

ポリフェノールの一種で、強い抗酸化作用を持ちます。血管拡張、動脈硬化、血栓防止、眼精疲労改善など。

大豆サポニン

抗酸化作用、過酸化脂質と活性酸素を抑制します。高血圧改善、抗ガン効果、抗炎症、肝機能保護など。

大豆イソフラボン

女性ホルモン分子構造が似ていることから植物性エストロゲンと呼ばれる。更年期障害の改善、動脈硬化予防、美肌効果など。

セサミン

抗酸化力を高めます。肝臓保護、腸内善玉菌を増やす、肌の老化防止、疲労回復など。

ミネラル

体の構成材料や生体機能の調整など、身体維持に欠かせない成分。

食物繊維

整腸作用、血糖値上昇抑制、血液中コレステロール濃度の低下など。

不飽和脂肪酸

植物や魚の脂に多く含まれる。血液中のコレステロールや中性脂肪の減少、抗炎症、動脈硬化抑制など。

必須アミノ酸

人や動物の体内でつくることができないため、食事から摂取する必要があるアミノ酸。全9種類。

セリン

美肌効果、アルツハイマー病の予防、睡眠の質向上、ストレス緩和、糖尿病の予防効果の可能性など。

グリシン

抗酸化作用、神経系の抑制作用、美肌効果、睡眠改善、動脈硬化予防など。

黒五粉末栄養成分分析

(日本食品分析センター)

分析試験項目	含有量 (100g中)
ナトリウム	158mg
リン	376mg
鉄	6.6mg
カルシウム	327mg
カリウム	692mg
マグネシウム	174mg
銅	0.83mg
亜鉛	2.55mg
マンガン	2.28mg

アミノ酸	アルギニン	1670mg
	リジン	930mg
	ヒスチジン	530mg
	フェニルアラニン	990mg
	チロシン	670mg
	ロイシン	1480mg
	イソロイシン	830mg
	メチオニン	380mg
	バリン	970mg
	アラニン	900mg
	グリシン	890mg
	プロリン	930mg
	グルタミン酸	3570mg
	セリン	960mg
	スレオニン	760mg
	アスパラギン酸	2060mg
トリプトファン	270mg	
シスチン	350mg	
γ-アミノ酪酸 (GABA)	220mg	

ソノ他	大豆イソフラボン	88mg
	大豆サポニン	190mg
	ラフィノース	190mg
	スタキオース	1230mg
	セサミン	190mg
	セサモール	70mg
	シアニジン-3βグルコシド	4mg

分析試験項目	含有量 (100g中)
ビタミンB1	0.40mg
ビタミンB2	0.16mg
ビタミンB6	0.33mg
ビタミンE	0.7mg
ビタミンK1	35μg
葉酸	0.10mg
パントテン酸	0.67mg
ビオチン	15.1μg
イノシトール	325mg
ナイアシン当量	7680mg
ナイアシン	3250mg
トリプトファン	270mg
コリン	110mg

脂肪酸構成	パルミチン酸	10.70%
	ステアリン酸	5.00%
	オレイン酸	29.40%
	αリノール酸	50.30%
	αリノレン酸	3.40%
	イコサン酸	0.60%
	イコセン酸	0.20%
	ベヘン酸	0.30%
	テトライコサン酸	0.10%

ステロール	カンペステロール	22mg
	スチグマステロール	16mg
	β-シトステロール	74mg
	イソフコステロール	14mg
	アベナスステロール	2mg
	リン質(レシチンとして)	890mg



黒加倫

黒五に関する参考資料一部

東洋医学に学ぶ食品開発
(食から見た東洋医学の歴史と現代医学のかかえる問題点)
(小島 保彦 北里研究所研究部)

食品活性成分の秘密
仙人食に倣い黒に着目
(色素と健康 FOOD21特集)

デザイナーフード「黒五ESP88」の栄養
及びその機能性

(旭川医科大学医学部細菌学講座/KNOX洋子、
病理学第二講座佐藤 啓介 生命科学/林 要喜吉)

色素栄養学と精神身体栄養学との接点から
21世紀の食のデザインを考える
(旭川医科大学成人看護学講座 食品栄養学/KNOX洋子)

糖尿病ラットに対する機能性食品
「黒五」の改善・予防作用

(旭川大学女子短期大学部紀要第30号/菊部 秀寿)

デザイナーフーズからファンクショナルフーズへ
(名古屋大学大学院生命農学研究科 大澤 俊彦)

大豆イソフラボンの有害物除去作用
(東京大学大学院人間環境学研究科 家森 幸男)

商品の問い合わせ先

合同会社 十八子発明

〒252-0239
神奈川県相模原市中央区中央6-1-1 ヴァンティアン305

☎:042-707-1248 FAX:0120-558-965

URL <http://185.co.jp>

黒五入り商品



21世紀のデザイナーフード

黒五粉末

