

健康食品

リグナンリッチ 黒胡麻 カプセル



胡麻リグナン(セサミン等)は
80%が油に溶けこんでいるのを
ご存じですか?*

ミャンマーに育まれた
驚きのリグナンリッチ黒胡麻から
ぎゅつと焙煎一番搾り

胡麻リグナン(セサミン等)が
2〜5倍のリグナンリッチ黒胡麻油を100%使用。
3カプセルに10mgのセサミンほか、胡麻リグナン含有。



- 名称: 胡麻油加工食品
- 原材料: 黒胡麻油(リグナンリッチ黒胡麻油)、ゼラチン(豚由来)、グリセリン
- 内容量: 43.65g (90粒×1粒総重量485mg、1粒内容物重量300mg)
- 保存方法: 直射日光を避け、冷暗所に保存して下さい。
- 価格: 90粒 2,600円(税込)



■3粒1455mgあたり栄養成分

| | |
|-------|--------|
| エネルギー | 10kcal |
| タンパク質 | 0.42g |
| 脂質 | 0.87g |
| 炭水化物 | 0.1g |
| 食塩相当量 | 0.004g |

■3粒あたり規格成分と含有量

| | |
|---------------------------------|--------|
| セサミン値 | 10.8mg |
| リグナン値 (セサミン、セサモリン、 セサモール) | 13.5mg |

*栄養成分は実測値の一例です。規格成分のうちセサミンは原料の規格値からの計算値で、セサミン以外は実測値を使用しています。
*抽出セサミンは使用しておりません。

■胡麻油の性質上、まれに白濁、析出物が生じる場合がありますが、これは含有しているリグナン(セサミン等)や、油脂由来の原料ですので、御了承ください。

お試しください!!



〜カプセルが苦手という方には料理へ〜

リグナンリッチ黒胡麻(カプセル)は100%胡麻油です。
しかもセサミンは熱にも強い胡麻の成分。
炊く前のお米1合あたりに3粒のカプセルをいれて普通に炊いてください。
ご飯2杯で10〜15ミリのセサミン、リグナン類がとれます。
ごくわずかに胡麻の香りが残ります。
*カプセル被膜は、ゼラチンなので溶けます。

*セサミン、セサモリン、セサモール の3つで胡麻リグナンの約80%にもなり、油に溶け込んでいて残り20%が脱脂後の搾りかすに糖と結合した配糖体となっています。「科学でひらくゴマの世界」建帛社より。

■リグナンリッチ黒胡麻に関する情報はこちらへ → 胡麻の伝説 <http://gomadensetsu.com/>

販売者 (株)わだまんサイエンス 〒604-0845 京都市中京区二条殿町546 NT都ビル9F

加工者 清栄薬品株式会社 〒630-0124 奈良県生駒市北田原町1674-10

お問い合わせ・ご注文は電話: 0120-46-1158へ (お電話受付時間/平日10:00~17:00) インターネット わだまんサイエンス 検索

胡麻に期待される10の効果

食習慣を整える

生活習慣対策

体のバランスを整える

スムーズな毎日に導く

若々しさを保つ

夜のお付き合いのお供に

体のリズムをサポート

イキイキとした身体に

健康維持効果

女性のお悩みをサポート

「あくまでも一般の胡麻として期待される食効になり、製品についてではありません」

1. リグナンリッチ黒胡麻と一般の黒胡麻はここがちがう

胡麻有用成分リグナン(セサミン)含量が2~5倍の胡麻(単位g)

| リグナン成分 | リグナン胡麻 | 通常の黒胡麻 (中国産実測例) | 倍率 | 通常の黒胡麻 (ミャンマー産実測例) | 倍率 | 通常の黒胡麻 (有機ボリビア産実測例) | 倍率 |
|--------|--------|--------------------|-----|-----------------------|-----|------------------------|------|
| セサミン | 1.07 | 0.155 | 6.9 | 0.498 | 2.1 | 0.263 | 4.06 |
| セサモリン | 0.403 | 0.145 | 2.7 | — | — | — | — |
| セサモール | 0.004 | 0.002 | 2 | — | — | — | — |
| 合計 | 1.477 | 0.302 | 4.9 | — | — | — | — |

※表は100g中の実測値を使用しています。
試験機関:財団法人日本食品分析センター 黒胡麻:第101030151号、リグナン胡麻:第102013512号、
※ミャンマー産実測例成績書 NO:17066214001、有機ボリビア産実測例成績書 NO:17066214002



■胡麻由来天然セサミンで抽出セサミンではありません。

■ミャンマーの特定の地域で農薬不使用

●農薬を使用しない、ミャンマーの選別農地で栽培しています。

(残留農薬ポジティブリストに対応、農薬の分析済みです。)

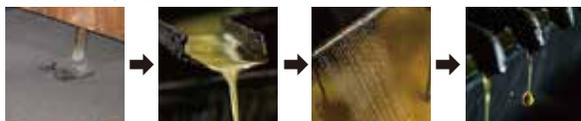
輸入クローブ毎に分析しております。

■種描登録済みです。(ITCFA2001.2002:2010年)

2. リグナンリッチ黒胡麻油はここがちがう ~原料を一度だけ圧力で搾る一番搾りの油~



■古式圧搾製法



油のしぼり方には大まかに「抽出法」と「圧搾法」という2つの方法があり、「リグナンリッチ黒胡麻油」は化学的な容貌を使用せず、圧搾のみで搾油しています。

有限会社堀内製油HPより

(画像に使用の油は別の植物油ですが工程は同じです)

3. リグナンリッチ黒胡麻油はここがちがう ~焙煎胡麻は生搾りより抗酸化性が強い~

●2種のリグナンリッチ黒胡麻油で
焙煎油と生搾り油の比較をしてみました。

■その結果、

DPPH法により

ラジカル消去率は

焙煎胡麻に

1.18~1.45倍の

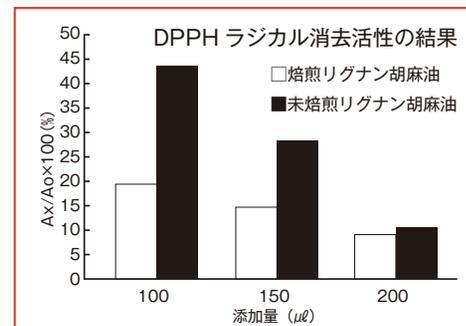
抗酸化性が

確認されました。

※ピーカー内試験であり、

ヒトへの作用では

ありません



※分析機関:財団法人日本食品分析センター:試験NO:12110043001-01
2012年11月14日

■抗酸化性が高い理由

焙煎した胡麻油には、リグナンの一種セサモリンが精製胡麻油と異なり含まれていて、それが焙煎により抗酸化性物質であるセサモールに分解することによります。

また他には、焙煎により生じる胡麻の褐変物質メラノイジン成分も、抗酸化性に関与しているようです。(ゴマの科学より)