

2023年5月16日
株式会社ダイセル

当社のセラミド（こんにゃく芋粉抽出物）配合
「韓にゃくめん ビビン冷麺風」が機能性表示食品として受理
～1712年創業の老舗国分グループ本社から発売～

株式会社ダイセル（本社：大阪市北区）が健康食品素材として販売するこんにゃく由来グルコシルセラミド（こんにゃく芋粉抽出物）が配合された国分グループ本社株式会社（本社：東京都中央区）の「韓にゃくめん ビビン冷麺風」が、肌のバリア機能を高める機能性表示食品として受理されました。



■商品概要

「韓にゃくめん ビビン冷麺風」は、水切り不要のこんにゃく麺とたれを混ぜ合わせて食べるこんにゃく加工食品です。当社の機能性食品成分であるこんにゃく由来グルコシルセラミドがこんにゃく麺の関与成分として採用されました。

■機能性表示食品の届出内容

- ・届出番号：H1079（届出日 2023年1月23日）
- ・機能性関与成分：こんにゃく由来グルコシルセラミド 1.6mg
- ・届出内容：本品には、こんにゃく由来グルコシルセラミドが含まれています。
こんにゃく由来グルコシルセラミドは、肌の乾燥が気になる方の肌のバリア機能（保湿力）を高めることが報告されています。
- ・届出者名：国分グループ本社株式会社

■こんにゃく由来グルコシルセラミドの特長

1. 肌のバリア機能（保湿力）を高める機能性表示食品

セラミドは皮膚の最外層にあたる角質層にある細胞間脂質と呼ばれる成分で、外部からの刺激から肌の内部を守る働きがあります。セラミドが不十分であると肌のバリア機能が乱れ、刺激を受けやすく、肌内部の水分が逃げてしまう状態になります。機能性関与成分である「こんにゃく由来グルコシルセラミド」を用いた、日本人を対象とする複数の試験では、1日当たり0.6～1.2mgのこんにゃく由来グルコシルセラミドを摂取したことで、肌のバリア機能が向上し、肌の乾燥が軽減されることが報告されています。

にやく由来グルコシルセラミドを4週～12週間続けて摂取することで、全身の肌の経皮水分蒸散量が低下（皮膚バリア機能が改善）することが報告されています。

2. 廃棄物から価値を高めたアップサイクル素材で注目

当社のこんにやく由来グルコシルセラミド（こんにやく芋粉抽出物）には、こんにやく芋から板こんにやくを製造するときに廃棄される「飛び粉」からセラミドを抽出しており、廃棄されていた素材の価値を高めて再利用したアップサイクル素材としても注目されています。本製品においては、こんにやく製品の製造過程で出てきた廃棄物の中に存在する機能性成分を再びこんにやく製品（こんにやく麺）に配合したことで、こんにやく芋を余すことなく活用し、さらに製品の価値が高まった、まさに、アップサイクルな製品といえます。昨今、当社のセラミドを一般食品に配合する事例は増えており、今後もこのような事例を増やしていきたいと考えています。

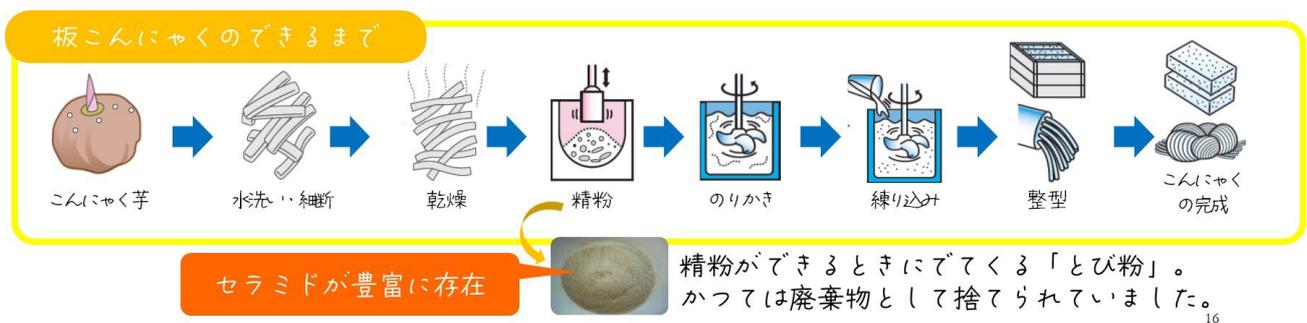


図 精粉を使ったこんにやくの作り方
（出典：「いきいき健康食」日本こんにやく協会を参考に作成）

国分グループ本社会社概要

1712年に創業した食品・酒類の老舗総合卸売会社です。「食のマーケティングカンパニーとして、食に関わるあらゆる事業者および生活者の真のニーズを主体的に捉えて、社内外の人々と融合した共創圏を構築・発展し、食の価値創造No.1企業となる。」をビジョンに掲げ、挑戦しています。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ダイセル

ヘルスケアSBUマーケティング部 担当：福田

TEL：03-6711-8213

Mail：healthcare_info@jp.daicel.com