

濃縮つゆで日本初 機能性表示食品「ギャバつゆ 450ml」新発売

総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社(本社:三重県桑名市陽だまりの丘6-103 / 代表取締役社長:三林 憲忠)は8月20日(月)に、「血圧が高めの方に」向けた濃縮つゆで初の機能性表示食品「ギャバつゆ450ml」を全国で発売致します。



商品名	ギャバつゆ
内容量	450ml
希望小売価格	410円(税込442円)
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・濃縮つゆで初めての機能性表示食品です。 ・通常の濃縮つゆと同様の使い方で、美味しく料理ができます。(3倍濃縮) ・「ギャバ(GABA:γ-アミノ酪酸)」には血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。 ・1日の摂取目安量小さじ4杯(20ml)当たり「ギャバ」を12.3mg含んでいます。 ・「ギャバ」を後から添加するのではなく、ヤマモリ独自の技術で醤油の醸造中に自然にギャバが出来る製法(特許製法)で作られたギャバ醤油を使っていますので、安心・安全です。
発売日	2018年8月20日(月)
発売エリア	全国

■「減塩」とは異なるアプローチだから味を犠牲にしない

2010年時点での高血圧患者数(有病者数)は、男性が約2,300万人、女性が約2,000万人いるといわれ、そのうち男性の場合、60代が約580万人と最も多く、女性の場合も60代が約590万人と最も多くなっています。特に男性の場合、70代をすぎると10人中8~9人が高血圧といわれます。

近年、多くのカテゴリーで減塩食品の市場が拡大。しかし濃縮つゆのカテゴリーでは減塩食品の市場が停滞しています。

これは、減塩食品がブームから定着したことで減塩食品にも美味しさが求められ、**現状の減塩濃縮つゆでは味に満足できていない**ためと考えられます。

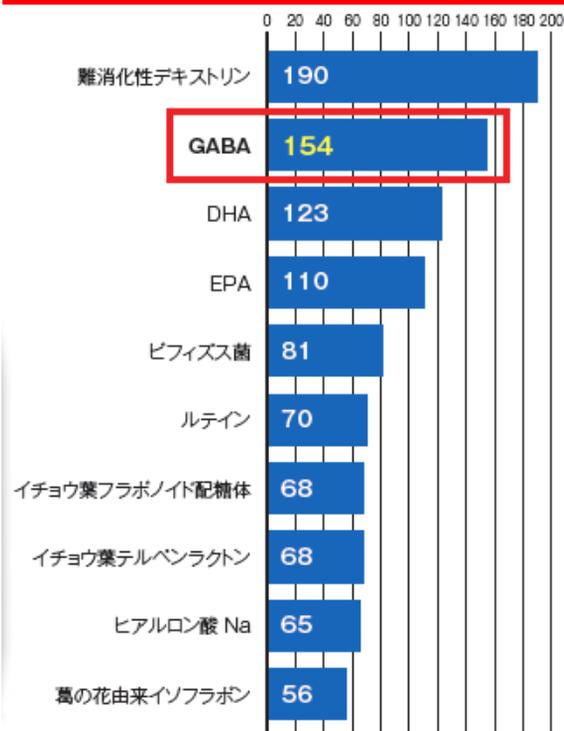
「ギャバつゆ」は「減塩」ではないため、塩分は通常の濃縮つゆと同等ですが、**血圧が高めの方の血圧を下げる機能が報告されている「ギャバ」が含まれているため、血圧を気にする方でも味を犠牲にすることはありません。**

■機能性表示食品で2番目に届出の多い成分「ギャバ」

消費者庁に申請し受理されている機能性表示食品の成分でもっとも多いのは「難消化性デキストリン」ですが、「ギャバ」も154件と全体の2番目に多くなっています。(左下図)

◆機能性表示食品 届出レポート

成分別TOP10



特に「ギャバ」による機能性の種類は7種類と今後の多くの可能性を持った成分です。(右下図)

◆ギャバによる機能性の種類

血圧のサポート
ストレス・緊張の緩和
疲労感を軽減
コレステロール値を改善
睡眠の質の向上
中性脂肪を抑える
血糖値の上昇を抑える

■「ギャバ」シリーズラインナップ

品名	ギャバ醤油	
 <p>200ml</p>  <p>450ml</p>	内容量	200ml / 450ml
	希望小売価格	280円(税込302円) / 330円(税込356円)
	発売エリア	全国
	商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・醤油初の機能性表示食品です。 ・本醸造醤油です。 ・「ギャバ(GABA:γ-アミノ酪酸)」には血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。 ・小さじ1杯あたり20mgのギャバが含まれています。 ・ギャバを後から添加するのではなく、醤油の醸造中に自然にギャバが出来る製法(特許製法)を使っていますので、安心・安全です。 ・塩分は14%と低塩醤油並みですが、味は通常の醤油と同じおいしさです。

■会社概要

社名: ヤマモリ株式会社
ホームページ: <https://www.yamamori.co.jp/>
本社: 三重県桑名市陽だまりの丘6-103
代表者: 代表取締役社長 三林 憲忠
創業: 1889年
設立: 1951年
資本金: 4億3500万円
従業員: 450名
事業内容: 醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・調理缶詰・飲料等の製造販売

【本件にかかわるお問い合わせ先】

ヤマモリ株式会社 マーケティング部

＜広報担当＞ 安本（やすもと／h_yasumoto@yamamori.co.jp）

Phone: 03-6324-1205 / Fax: 03-6324-1206

＜商品担当＞ 高元（たかもと／y_takamoto@yamamori.co.jp）

伊達（だて／k_date@yamamori.co.jp）

Phone: 03-6324-1205 / Fax: 03-6324-1206

※農政クラブ、農林記者会、名古屋経済記者クラブ同時リリースです