

2006年2月15日

報道関係各位

青森県田子町産にんにく100%使用
「田子の越冬黒にんにく」新発売
 ～毎日をいきいき過ごしたい方に～

森下仁丹株式会社(本社:大阪市中央区/代表取締役:駒村純一)は、2007年2月13日(火)より、「田子の越冬黒にんにく」を通信販売にて新発売いたしました。

にんにくは、スタミナ食などに使われる香辛野菜として、さまざまな用途で古くから使用されてきました。

「田子の越冬黒にんにく」は、素材を厳選し、青森県田子町産のにんにく「福地ホワイト六片」だけをじっくりと無添加発酵させた黒にんにくを使用しています。胃にやさしく、戻り臭も軽減され、小粒タイプのカプセルなので、飲みつづけていただきやすくなっています。



【素材へのこだわり】

I. 青森県田子町産「福地ホワイト六片種」にんにく

生産量日本一で有名な青森県の中でも、40年以上というにんにく生産の歴史を持つ、田子町産の「福地ホワイト六片種」を100%使用しています。田子町産にんにくはその歴史の中で、農協、役場、生産農家の三位一体となった協力体制と、厳格な管理体制のもと、『日本一』と賞される品質を維持しています。

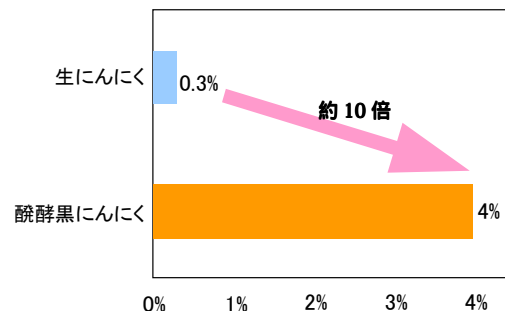
II. 無添加発酵の黒にんにく

「福地ホワイト六片種」に微生物や発酵を促す成分をまったく添加せず、徹底管理した温度、湿度管理の下で、約1ヶ月間かけてじっくりと発酵熟成(自己発酵、温度65～68℃、湿度85～90%)させた黒にんにくを使用しています。さらにゆっくりと1ヶ月かけて乾燥(温度約65℃)させ、まるごと粉碎したものを使用しています。

<自己発酵すると・・・?>

- ① にんにくが持っている酵素などの働きにより、黒くなり、甘酸っぱい味に変化します。
- ② 内容成分の変化により戻り臭も軽減されます。
- ③ 同様に胃への負担も軽減されます。
- ④ 黒にんにく中の活性成分が約10倍にアップ^{*1}し、生にんにく以上の健康効果が期待できます。

※1:右図参照



「黒にんにく中の活性成分含量(%) (タンニン酸として)

黒にんにく中の活性成分含量約10倍にアップ

※生にんにくとの比較」

【商品についてのお問い合わせは】

森下仁丹株式会社 フリーダイヤル TEL:0120-181-109 URL:<http://www.181109.com>

【リリースについてのお問合せは】

共同PR株式会社 担当:長尾・本澤 TEL:03-3571-5275 FAX:03-3574-0316

【シンプル処方你放心】

醗酵黒にんにくの力をストレートに感じていただくために、原料に余分なものは一切使用していません。飲みやすくするため小さなソフトカプセルに必要な5つの成分を厳選しました。

米胚芽油	米からとった油。γ-オリザノール、植物ステロール、ビタミンEやその仲間のトコトリエノールが多く含まれています。
ゼラチン	コラーゲンを溶かし抽出したもの。豚の皮から作られます。カプセルの皮膜成分として使用しています。
ミツロウ	蜜蜂の巣を構成するもの。ローヤルゼリーなどと同様に蜜蜂が作り出すもの。黒にんにくと米胚芽油を均一に混ぜ合わせるために使用しています。
グリセリン	人間の体内にも存在しており、脂肪が体内で分解されるとできる成分。ヤシ油、パーム油からとれる。ソフトカプセルの柔軟性を保つために使用しています。

製品概要

商品名	田子の越冬黒にんにく
名称	醗酵黒にんにく含有食品
価格	1,680円(税込)
発売時期	平成19年2月13日
販売ルート	通信販売
剤形	ソフトカプセル
包装形態	アルミチャック袋
商品サイズ	(W)88mm×(H)140.5mm
内容量	60粒
原材料名	米胚芽油、醗酵黒にんにく、ゼラチン、グリセリン、ミツロウ
栄養成分表示 《2粒(0.74g)当たり》	エネルギー 4.1kcal / たんぱく質 0.22g / 脂質 0.26g / 炭水化物 0.22g / ナトリウム 0.098mg
賞味期限	製造年月日より1年(下部に記載)
召し上がり方	1日2粒を目安に水などと一緒に噛まずにお召し上がりください。
保存方法	高温多湿、直射日光を避けて保存し、各袋は開封後使いきるようにしてください。
使用上の注意	1. 妊娠中、授乳期の方およびお子様はご使用を控えてください。 2. 次の方はお召し上がりになる前に医師又は薬剤師に相談していただくか、弊社お問い合わせフリーダイヤルまでご相談ください。 ①食品アレルギーのある方 ②医師の治療を受けている方 3. 本品の使用により、発疹、嘔吐、下痢、アレルギーなど体に変調をきたした場合には、直ちに使用を中止してください。