

仁丹

報道関係各位

2012年2月2日

-妊産婦にお薦めの葉酸・カルシウム・鉄配合の栄養機能食品-

「葉酸たまごスープ」

～胎児の発育に寄与する“女性のためのビタミン”葉酸200 μ g配合～

—2012年1月31日(火)より通信販売で発売—

森下仁丹株式会社(本社:大阪市中央区、代表取締役社長:駒村純一)は、妊娠中、授乳期の女性により多くの摂取が推奨されている“女性のためのビタミン”葉酸(200 μ g/1食)、カルシウム(210mg/1食)、鉄(5mg/1食)配合した栄養機能食品「葉酸たまごスープ」(価格:1,575円税込)を、2012年1月31日(火)より通信販売で発売しました。

本商品は、通常のだまごより葉酸を多く含む「葉酸たまご」などを使用することにより葉酸を強化し、さらにカルシウム・鉄といった女性にとって大切なミネラルを配合したからだにやさしいヘルシーなスープです。葉酸の推奨摂取量は、一般の18歳以上の女性で1日当たり240 μ g、妊娠中の女性は480 μ g、授乳期の方は340 μ g*ですが、日本人の20代女性の1日平均葉酸摂取量は200 μ g以下といわれています。葉酸を1食あたり200 μ g配合した「葉酸たまごスープ」は、不足しがちな葉酸の摂取を普段の食事から補うことができます。

※「日本人の食事摂取基準2010年版」より

また、スープの具材の「葉酸たまご」、「ほうれん草」、「にんじん」は、すべて国産原料のみを使用し、化学調味料、合成保存料、合成着色料は無添加です。フリーズドライなのでお湯を注ぐだけで手軽に、つくりたてのふんわりとした「葉酸たまごスープ」をお楽しみいただけます。



「葉酸たまごスープ」

価格:1,575円(税込) 内容量:10食入り

【葉酸とは】

葉酸は水溶性のビタミンB群の一種で、ほうれん草やブロッコリー、パセリなどの緑黄色野菜やレバー、海藻、豆類に多く含まれています。ビタミンCやビタミンEのような誰もが知っているビタミンと比べると、あまりその働きは知られていませんが、葉酸にはホモシステインという物質の発生を抑えたり、赤血球の形成を助けるなどの大切な働きがあります。

また、近年は赤ちゃんの発育に関わりのあるビタミンとして、妊娠中または妊娠を望んでいる女性、さらに授乳期の女性にはより多くの摂取が薦められている、“女性のためのビタミン”です。

＜妊産婦の方に特におすすめ＞

日本人の20代女性の1日平均葉酸摂取量は200 μ g以下といわれていますが、妊娠の1ヶ月ほど前からは葉酸を1日400 μ g以上摂取するように薦められています。

森下仁丹の「葉酸たまごスープ」は、調理の手間無しに毎日おいしく葉酸、カルシウム、鉄が摂れるので、妊娠中や出産を計画されている女性の普段の食事からの葉酸の摂取におすすめです。

また葉酸は、妊娠中や出産を計画されている女性をはじめとして、大人から子供まですべての人にとって非常に大切なビタミンですので、積極的な摂取をおすすめします。

【本件に関するお問い合わせは】

森下仁丹株式会社 広報担当 : 磯部・花田 TEL : 06-6761-1134 FAX : 06-6761-8108
共同PR株式会社 第五業務局 : 長尾・呉 TEL : 03-3571-5275 FAX : 03-3574-1005

【お客様からのお問合せ先】

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



【商品特徴】

①葉酸・カルシウム・鉄配合の栄養機能食品

1食あたり葉酸 200 μ g、カルシウム 210mg、鉄 5mg を配合しています。

②「化学調味料・合成保存料・合成着色料」は無添加

余計な原料は極力使用せず、安心できる原料だけで作りました。

③低カロリー、低塩分のヘルシーなスープ

こんぶやかつおだしの風味をきかせた優しいマイルドな味わいで飽きがきません。また、エネルギーは1食あたり30kcal、食塩相当量も1食あたり1.1gで、ダイエットが気になる方や塩分が気になる方にも安心してお召し上がりいただけます。

④具材は全て国産原料を使用

具材の「葉酸たまご」、「ほうれん草」、「にんじん」は、すべて産地がはっきりとした国産原料のみを使用しています。

⑤簡単・手軽なフリーズドライ

熱による色や風味の変化の少ないフリーズドライ製法なので、いつでも作りたてのふんわりとしたおいしいたまごスープをお楽しみいただけます。



栄養機能食品 (葉酸・カルシウム・鉄)

葉酸 200 μ g **カルシウム** 210mg **鉄** 5mg

栄養機能表示

葉酸は、赤血球の形成を助けるとともに、胎児の正常な発育に寄与する栄養素です。カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。

日本人の食事摂取基準(2010年版) 1日の推奨量に対する割合

	年齢	一般女性	妊婦※	授乳婦
葉酸	18~69歳	83%	42%	59%
カルシウム	18~69歳	32%	32%	32%
鉄	18~29歳	83%	24%	59%
	30~69歳	77%	23%	56%

※中期・末期

食生活は主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスを。

◇「葉酸たまご」とは？

葉酸を多く含む飼料で育てた鶏が産んだたまごで、1個あたりに約40~60 μ gと、通常のだまごと比べて約2~3倍の葉酸を含んでいる高機能なたまごです。「葉酸たまご」に含まれる葉酸は熱に強いのが特長で、加熱しても失われにくいので、さまざまな料理で葉酸をおいしく摂取することができます。

※本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。

※本品は特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

※葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素ですが、多量摂取により胎児の発育が良くなるものではありません。

※日本人の食事摂取基準(2010年版)では、葉酸の耐容上限量が定められています。過剰摂取にご注意ください。

【製品概要】

商 品 名	葉酸たまごスープ
価 格	1,575円(税込)
発 売 日	2012年1月31日(火)
内 容 量	7.5g × 10 食入
原 材 料 名	還元水あめ、しょうゆ、食塩、デキストリン、風味調味料、みりん、酵母エキス、発酵調味料、砂糖、こんぶ粉末、かつお節粉末、具(鶏卵、ほうれんそう、にんじん)、貝殻未焼成カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)、ピロリン酸第二鉄、葉酸、(原材料の一部に小麦を含む)
栄養成分表示 1食(7.5g)あたり	エネルギー : 30kcal たんぱく質 : 1.7g 脂質 : 1.3g 炭水化物 : 2.8g ナトリウム : 452mg (食塩相当量) : 1.1g 葉酸 : 200 μg カルシウム : 210mg 鉄 : 5mg
剤 形	乾燥スープ(フリーズドライ)
包 装	アルミピロー包装、小箱入り
召し上がり方	中身をカップに入れ、熱湯をカップ 8 分目(約 160ml)まで注いで軽くかき混ぜてください。
賞 味 期 限	製造日より1年間
販 売 方 法	通信販売
使用上の注意	1.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、弊社までお問い合わせください。 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 2.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。
その他の注意	※本品製造工場では乳、えび、かにを含む製品を生産しています。 ※調理、飲用時の熱湯でのやけどにご注意ください。 ※個包装開封後はなるべく早くお召し上がりください。 ※乳幼児の手の届かないところに保管してください。