
世界初！酸化による「魚臭」を抑えた“安定化DHA・EPA”配合商品第1弾 DHA・EPA入り野菜果実ミックス飲料「ベジブレンド」が新発売 ～2017年5月15日(月)より「ソヤファームクラブ」サイトにて販売開始～

「Every DHA推進委員会」は、脳機能や生活習慣病予防などへの効果が期待される成分“DHA・EPA”を、いつもの食事でおいしく無理なく摂取できる新しいライフスタイルを推進しています。

DHA・EPAの酸化劣化による魚臭を大幅に抑制することに成功した「安定化DHA・EPA」配合の野菜果実ミックス飲料「ベジブレンド」を、「ソヤファームクラブ」(運営：不二製油株式会社(本社：大阪府泉 佐野市住吉町1番地、以下：不二製油))が、2017年5月15日(月)より販売いたします。



DHA・EPAは主に魚の油に含まれ、生活習慣病や心疾患、認知症予防などへの効果が期待されていますが、他の油と比較すると著しく酸化しやすく、酸化劣化すると特有の「魚臭」を発するため、一般の食品へ配合しにくい成分とされてきました。そのため、これまでは一般の食品から摂取することが難しく、摂取手段は魚を食べるか、カプセル化したサプリメントのどちらかとなっていました。

そのような課題を解決すべく、不二製油は、加工油脂メーカーとして数十年以上前から「健康油脂」の開発をテーマとして追い続け、世界で初めて酸化劣化を大幅に抑制することに成功した「安定化DHA・EPA」を開発いたしました。今後「安定化DHA・EPA」を配合した食品が普及していくことで、生活の中で不足しがちなDHA・EPAを、いつもの食事を通しておいしく無理なく摂取することが可能となります。

この度「ソヤファームクラブ」が新発売する野菜果実ミックス飲料「ベジブレンド」は、「安定化DHA・EPA」を使用した世界初となる飲料です。DHA・EPA100mgと、120g相当の野菜(9種類)が配合されており、日本人に不足しがちなDHA・EPAと野菜をしっかり摂取することができます。

今後も「Every DHA推進委員会」は、安定化DHA・EPAの普及を通して、DHA・EPAをいつもの食卓で毎日おいしく摂取できる新しいライフスタイルの実現を目指してまいります。

【本件に関するお問い合わせ先】
Every DHA推進委員会 PR事務局 担当：佐藤・飯山
TEL：03-6825-3020 / FAX：03-6685-5266 / MAIL：info1@everydha.com

■商品概要

商品名 : ベジブレンド
内容量 : 1箱 (160g×30本入り)
価格 : 5,400円 (税込)
販売元 : 不二製油(株)ソヤファームクラブ
販売サイト : <https://www.soyafarm.com/>



特徴

- ①DHA・EPA100mg配合 (1本あたり)
- ②120g※相当の野菜 (9種類) 配合 ※生換算
- ③砂糖、食塩不使用
- ④β-カロテン、ビタミンCも豊富
- ⑤野菜が苦手でも飲みやすいオレンジキャロット風味

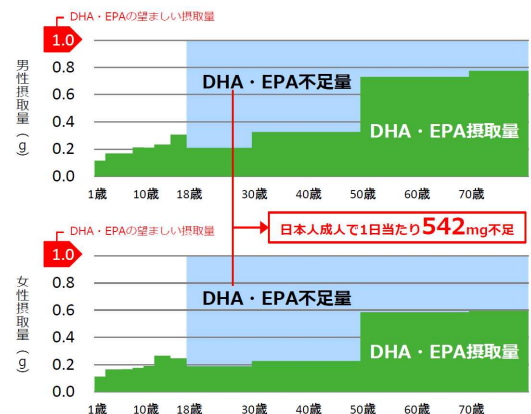
■モニターの声

- ・とても飲みやすく、思った以上に美味しくて毎日続けられそうです。
いろいろな効果に期待して、すぐにでも飲みたいと思いました。/50代女性
- ・DHA入りというと何となく臭いが気になるかと思っていましたが、気になりませんでした。/50代女性
- ・子どもたちはあまり野菜ジュースを飲まないのに、「これは好き」と言っていました。/40代女性

◇日本人に不足する「DHA」

厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2010年版)によると、「EPAおよびDHAを1g/日以上摂取することが望ましいとされています。しかし、実際の摂取量は全世代において1g未満となっており、成人における1日当たりの摂取量は加重平均で458mgと、摂取目標量の半分以下の量しか摂れていません。さらに年代が若くなればなるほどDHA・EPAの摂取量は不足しており、将来的にはさらなるDHA・EPA不足が見込まれます。

【右図】
厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2010年版)より作成
※グラフデータは「日本人の食事摂取基準」(2010年版)に掲載されている「2005年および2006年国民健康・栄養調査の主な脂質摂取量の50パーセンタイル値」を使用



◇不二製油の「安定化DHA・EPA」

機能性成分として世界中で様々な研究結果が報告されているDHA・EPAですが、一方で「魚臭」という課題を抱えています。「魚臭」の原因はDHA・EPAの酸化です。DHA・EPAは他の油と比べて著しく酸化しやすく、酸化劣化すると特有の「魚臭」を発生します。この「魚臭」が原因で一般の食品へ配合しにくい成分とされてきました。「安定化DHA・EPA」は、このDHA・EPAの「魚臭」という課題を解決するために、世界で初めて酸化劣化を大幅に抑制することに成功した画期的な成分です。これにより、DHA・EPAを一般の食品でもおいしく摂り入れることができるようになりました。

◇ Every DHA推進委員会とは

Every DHA推進委員会は、DHA・EPAを様々な食品からおいしく無理なく摂取できる新しいライフスタイルを実現することを目的として、世界で初めて「安定化DHA・EPA」を開発した不二製油(本社：大阪府泉佐野市住吉町1番地)が中心となり運営しています。当委員会では、DHA・EPAに関する基礎知識や最新ニュースなどを発信していきます。

※Every DHA推進委員会HP : <http://www.everydha.com/>

【本件に関するお問い合わせ先】

Every DHA推進委員会 PR事務局 担当：佐藤・飯山

TEL : 03-6825-3020 / FAX : 03-6685-5266 / MAIL : info1@everydha.com