



健康機能を持つ素材をドレッシングで手軽に摂取

機能性表示食品ドレッシング3品の 販売エリアを拡大 アマニ油入りごまドレッシング 和風たまねぎドレッシング レモンとアセロラドレッシング

8月16日(金)から北海道・東北・関東甲信越に地域限定で出荷

キューピー株式会社

キューピーは、機能性表示食品の「アマニ油入りごまドレッシング」、「和風たまねぎドレッシング」、「レモンとアセロラドレッシング」の3品について、販売エリアを北海道・東北・関東甲信越に拡大します。

機能性表示食品のドレッシング3品は、2017年7月に首都圏の1都7県限定で販売を開始しました。発売以来順調に推移しており、多様な健康ニーズを背景にした需要の高まりに合わせて、今回新たに、北海道・東北エリア・新潟県・長野県へ販売地域を拡大します。健康意識の高い人をターゲットに、健康機能を持つ素材をサラダにかけるだけで手軽に摂取できる点を、引き続き訴求していきます。

【多様な健康ニーズに応える3品】

「アマニ油入りごまドレッシング」は、 α -リノレン酸^{※1}を多く含むアマニ油を商品中に27%配合し、血圧が高めの方向けに開発しました。「和風たまねぎドレッシング」は、難消化性デキストリン^{※2}を配合し、脂肪や糖分の吸収を抑えます。同じく難消化性デキストリンを配合した「レモンとアセロラドレッシング」は、脂肪の吸収を抑え、おなかの調子を整えます。



それぞれ1日の摂取目安量20g(大きじ1杯強)で、「アマニ油入りごまドレッシング」は α -リノレン酸を2.6g、「和風たまねぎドレッシング」「レモンとアセロラドレッシング」は難消化性デキストリンを5g摂取することができます。

※1 α-リノレン酸には、血圧が高めの方に適した機能があることが報告されています。血圧が高め(正常高値血圧)の日本人男女を対象に行った臨床試験では、α-リノレン酸を1日当たり2.6g摂取すると、血圧が低下したという結果が得られています。(J. Oleo Sci., 2007, 56:347-60.)

※2 難消化性デキストリンは、でんぷんを加工した水溶性の食物繊維です。おなかの調子を整える、食事から摂取した脂肪の吸収を抑えて食後の中性脂肪の上昇を穏やかにする、糖分の吸収を抑えて食後の血糖値の上昇を穏やかにするなどの機能があることが報告されています。

【商品開発のポイント】

1. かけたときに野菜の下に沈み込まないドレッシングの物性
2. 使用量をコントロールしやすい細口・軟質の容器
3. 酸化しやすい油の使いこなし(アマニ油入りごまドレッシング)

機能性表示食品であるため、摂取目安量の20gを1食で取れるように工夫をしています。「アマニ油入りごまドレッシング」「和風たまねぎドレッシング」は乳化タイプに、「レモンとアセロラドレッシング」はジュレ状(写真④)にし、かけた時に野菜によく絡む仕立てにすることで、野菜の下に落ちて皿に残らないようにしました。さらに、マヨネーズのように絞り出せる軟質容器を採用し、使用量をコントロールしやすくしています。出し口が細く、線描きができるため、サラダにかけた時の見栄えも楽しめます。

また、「アマニ油入りごまドレッシング」に使用するアマニ油は、大豆油や菜種油と比べて酸化しやすく、通常はドレッシングに多用することが難しいとされています。製造工程での酸化を極力抑えることで、商品中27%と通常より高い割合の配合を実現しました。



ジュレ状にすることで野菜によく絡む「レモンとアセロラドレッシング」

商品の概要は以下の通りです。

1. 商品名・内容量・価格・賞味期間:

ブランド	商品名	内容量	参考小売価格	賞味期間
キューピー	アマニ油入りごまドレッシング	210ml	税抜：368円 税込：398円	7ヵ月
	和風たまねぎドレッシング			10ヵ月
	レモンとアセロラドレッシング			

2. 出荷日:

2019年8月16日(金)から北海道・東北・関東甲信越に出荷
(北海道、青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、山梨県、長野県)

3. 商品特徴:

- ・機能性関与成分に関する研究レビューをもとに消費者庁に届け出を行った機能性表示食品です。
- ・1日の摂取目安量(20g)が1食で摂取できるよう、3品とも野菜によく絡み、皿にドレッシングが残らないように仕上げました。
- ・出し口が細く、絞り出すタイプの軟質容器を採用し、使用量が簡単に調整できます。

アマニ油入りごまドレッシング【機能性表示食品:届出番号B490】

焙煎したごまの香り高い風味が楽しめる乳化タイプのドレッシングです。水菜を使ったサラダによく合います。

酸化に弱いアマニ油を製品中に27%と高含量配合することで、20gで α -リノレン酸を2.6g摂取できるようにした機能性表示食品です。“血圧が高めの方に”と表示します。



豚しゃぶと水菜のサラダ

和風たまねぎドレッシング【機能性表示食品:届出番号B488】

玉ねぎの風味を生かした乳化タイプのドレッシングです。レタスやベビーリーフのサラダによく合います。

20gで難消化性デキストリンを5g摂取できる機能性表示食品です。“脂肪や糖分の吸収を抑える”と表示します。

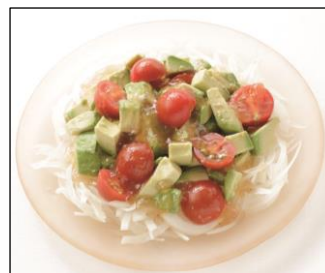


レタスとみょうがと鶏ささみのサラダ

レモンとアセロラドレッシング【機能性表示食品:届出番号B489】

レモンのさわやかな酸味とアセロラのほのかな甘みが楽しめる、ジュレ状のドレッシングです。アボカドを使ったサラダによく合います。

20gで難消化性デキストリンを5g摂取できる機能性表示食品です。“脂肪の吸収を抑える”、“おなかの調子を整える”と表示します。



アボカドとトマトのサラダ

4. ターゲット:

アマニ油入りごまドレッシング：血圧が高めの人

和風たまねぎドレッシング：食事の脂肪や糖分が気になる人

レモンとアセロラドレッシング：食事の脂肪やおなかの調子が気になる人

参考：機能性表示食品について

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。販売前に安全性および機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官に届け出られたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官の個別審査を受けたものではありません。また、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

機能性表示食品の利用に当たっては、商品の使用のみならず食生活を見直すことも大切です。商品パッケージにも「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示し、訴求しています。