

『ビーンズキッチン そのままがおいしい 蒸し黒豆』 『ビーンズキッチン お料理だいず水煮』 丈夫な骨の維持に役立つ機能性表示食品として受理される ～2016年9月下旬 機能性表示を開始～

フジッコ株式会社(本社:神戸市中央区/代表取締役社長:福井正一)は、『ビーンズキッチン そのままがおいしい 蒸し黒豆』『ビーンズキッチン お料理だいず水煮』について、昨年4月1日にスタートした「機能性表示食品制度」に基づき、消費者庁に骨に関する機能性表示の届出を行い、このたび受理されました。2016年9月下旬より、パッケージに「丈夫な骨の維持に役立つ」と機能性を表示し、リニューアルいたします。

***機能性表示食品とは**

「機能性表示食品」は、事業者の責任で、科学的根拠を基に商品パッケージに 機能性を表示するものとして、消費者庁に届け出られた食品です。2015年4月1日より制度が開始しました。(消費者庁ホームページより)

■商品画像



「ビーンズキッチン そのままがおいしい 蒸し黒豆」

「ビーンズキッチン お料理だいず水煮」

商品画像ダウンロード:

http://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/beanskitchen/mushimame_2016aw.html

■商品特長

『ビーンズキッチン そのままがおいしい 蒸し黒豆』『ビーンズキッチン お料理だいず水煮』には、骨の成分の維持に役立つ機能があることが報告されている、「大豆イソフラボン」が含まれています。丈夫な骨を維持したい方に適した食品です。本品の大豆イソフラボンは天然原料由来です。(成分添加ではありません)

◇ 『そのままがおいしい 蒸し黒豆』

北海道産黒豆の栄養とおいしさを残してほっくり蒸しあげました。そのままおつまみやおやつで、またサラダやスープの料理に加えるだけで、「食物繊維」も手軽にお摂りいただけます。

◇ 『お料理だいたず水煮』

国産大豆のみを100%使用。煮物やサラダ、スープなど様々な料理に水切りしてそのままお使いいただけます。

◇ 漂白剤・保存料不使用

■商品規格

商品名	内容量 (固形量)	価格	商品サイズ (mm)	保存方法	賞味期間
ビーンズキッチン そのままがおいしい 蒸し黒豆	65g	オープン価格	180×135	常温	60日
ビーンズキッチン お料理だいたず水煮	195g	オープン価格	190×140	常温	90日

■届出内容

◇ 届出表示:本品には大豆イソフラボンが含まれています。大豆イソフラボンには骨の成分の維持に役立つ機能があることが報告されています。本品は丈夫な骨を維持したい方に適した食品です。

◇ 届出番号:B66(そのままがおいしい蒸し黒豆)／B67(お料理だいたず水煮)

◇ 摂取量の目安

・蒸し黒豆:1日摂取量目安 32g / 「機能性関与成分」大豆イソフラボン:25mg(アグリコン換算)

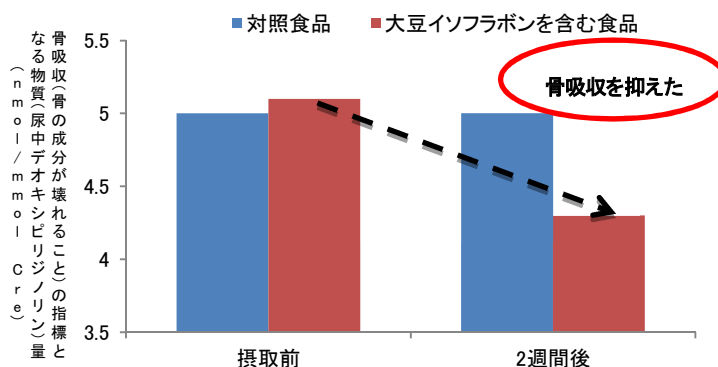
・お料理だいたず水煮:1日摂取目安量51g / 「機能性関与成分」大豆イソフラボン:25mg(アグリコン換算)

<参考資料>

大豆イソフラボンを含む食品の継続摂取により、骨吸収(骨の成分が壊れること)が抑えられる効果が確認されています。

[実験方法]

健康女性 26 名を対象に、クロスオーバー比較試験を行なった。イソフラボン(アグリコンとして 25mg/日)を含む食品と、対照としてイソフラボンを含まない食品を、2 週間摂取した前後の尿中のデオキシピリジノリン量を測定し、有意差が認められた。



■パッケージ切り替え時期 2016年9月下旬(順次切り替え予定)

■販売エリア 全国の小売店

< 報道関係者のお問い合わせ先 >

担当者:フジッコ株式会社 マーケティング本部 ブランドマネージャー部 寺岡悠樹(てらおか ゆうき)

責任者:フジッコ株式会社 取締役マーケティング本部長 北島 幹也(きたじま みきや)

TEL:078-303-5916 FAX:078-303-5944

< 一般の方のお問い合わせ先 >

フジッコ お客様相談室

TEL:0120-078126(受付時間:平日 9:00~17:00)