

「ビーンズキッチン そのままがおいしい 蒸し大豆」が 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 ～2015年 12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 蒸し大豆」について、本年 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を申請し、このたび受理されました。本品は、消費者向け大豆加工製品としては、初めての機能性表示食品となります。2015年 12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。

■商品画像



「ビーンズキッチン そのままがおいしい 蒸し大豆」

商品画像ダウンロード:

<http://www.fujicco.co.jp/corp/info/newsrelease/detail/beanskitchen/mushimame.html>

■商品特長

◇ 消費者向け大豆加工製品として初の機能性表示食品

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。

*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)

◇ そのままが美味しい ほっくり蒸し大豆

ほっくり蒸しあげた豆は、そのままおやつ・おつまみとしてもお楽しみいただけます。また、サラダやスープの料理に加えるだけで、「大豆イソフラボン」や「食物せんい」を手軽にお摂りいただけます。

◇ 北海道産大豆を 100%使用

◇ 漂白剤・保存料不使用

■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：A123

■商品規格

商品名	内容量 (固形量)	参考小売価格	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 蒸し大豆	100g	130 円 (税込 140 円)	180×135	常温	60 日

■パッケージ切り替え時期 2015 年 12 月下旬(順次切り替え予定)

■販売エリア 全国の小売店

■プロモーション

「ビーンズキッチン」コーナー化提案

お客様の支持の高い水煮と蒸し豆の一体型売場を提案します。
(右イメージ通り)

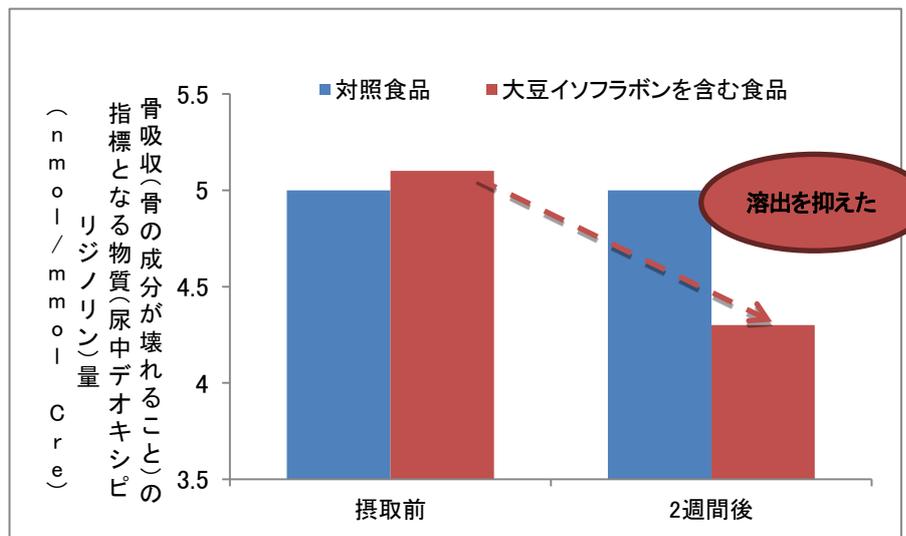


<参考資料>

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。



<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 西本夏佳(にしもと なつか)
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)

ホームページアドレス:<http://www.fujicco.co.jp>