

2024年11月1日
昭和産業株式会社

機能性表示食品「国産麦 強力小麦粉」「大豆胚芽」新発売 「まめたん」を機能性表示食品としてリニューアル発売 11月1日より順次発売

昭和産業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 塚越英行）は、「国産麦 強力小麦粉」、「大豆胚芽」を機能性表示食品として、2024年11月1日（金）より順次発売します。また、2020年10月に販売を開始したミンチタイプの大豆ミート「まめたん」についても、機能性表示食品として、2025年1月よりリニューアル発売します。



【新発売】



【新発売】



【リニューアル発売】

「国産麦 強力小麦粉」は、ご家庭でのパン作りの浸透を受け、全粒粉のパンに比べてやわらかさ、おいしさを実現しながら、食物繊維の一種である小麦由来アラビノキシランが摂取できる強力小麦粉です。

「大豆胚芽」は、香ばしいロースト風味とカリカリ食感で、そのまま食べても料理のトッピングとしてもご利用いただけます。手軽に大豆イソフラボンを摂りたいという方におすすめです。

「まめたん」は、植物性たんぱく質と食物繊維豊富でコレステロールゼロ。発売以来、お肉の代わりに簡単に使える大豆ミートとして多くの方にご愛用いただいております。

これらの機能性表示食品は、おいしさ、使いやすさだけでなく、食を通じて消費者の健康に役立つ商品開発の一環として実現したものです。

昭和産業は今後も知見と技術を活用し、消費者の健康と多様化するニーズに貢献する商品をお届けします。

【機能性表示食品の概要】 ※届出表示の詳細は昭和産業公式サイト商品紹介ページを参照ください。

商 品 名	『国産麦 強力小麦粉』
発 売 日	2024年11月1日（金）
内 容 量	270g
希 望 小 売 価 格 （ 税 込 ）	292円
販 路	一部 EC 限定
1 日 摂 取 目 安 量	90g 例）本品1袋（270g）を使用し、1斤分の食パンを焼成 →6枚切りにして2枚分！
商 品 特 長	・家庭用のホームベーカリーに おすすめの 270g。 ・一般的な強力小麦粉の約 3 倍の食物繊維を含む。 ・パンでは、全粒粉と比べてくちどけがよく、やわらかな食感。
届 出 番 号	I1393
■ 機能性関与成分〈小麦由来アラビノキシラン〉には 2 つの機能があることが報告されています。 ① 腸内環境を改善する効果 酪酸菌（善玉菌）および、短鎖脂肪酸（酪酸、酢酸）を増加させることで、腸内環境を改善することが報告されています。 ② 食後の血糖値上昇をおだやかにする効果 食後の血糖値上昇を抑制する機能が報告されています。	

商 品 名	『大豆胚芽』
発 売 日	2024年11月1日（金）
内 容 量	90g
希 望 小 売 価 格 （ 税 込 ）	670円
販 路	一部 EC 限定
1 日 摂 取 目 安 量	3g
商 品 特 長	・1日小さじ1杯程度で大豆イソフラボンの1日摂取目安量（3g）が摂取できる。 ・香ばしいロースト風味とカリカリ食感で、そのまま食べても料理に混ぜても OK。
届 出 番 号	I940
■ 機能性関与成分〈大豆イソフラボン〉には中高年女性の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。 大豆に含まれる大豆イソフラボンは植物エストロゲンの一種であり、大豆イソフラボンには弱いエストロゲン様作用があることが知られており、骨吸収の抑制に効果があることが報告されています。	

商 品 名	『まめたん』
発 売 日	2025 年 1 月より
内 容 量	200g
希 望 小 売 価 格 (税 込)	378 円
販 路	全国の取り扱い各店
1 日 摂 取 目 安 量	25 g 例) ハンバーグ約 1 個分 (本商品パッケージ裏面レシピ参照)
商 品 特 長	・ 水で戻すことでお肉のように使用できる大豆ミート。 ・ 植物性たんぱく質、食物繊維を含み動物性脂肪ゼロ。 ・ コレステロールゼロ。
届 出 番 号	J99
<p>■ 機能性関与成分〈大豆β-コングリシニン〉には肥満気味の方の高めの BMI の低下に役立つ機能があることが報告されています。</p> <p>大豆β-コングリシニンは大豆に含まれる成分であり、脂肪酸の合成抑制作用、β酸化促進作用、腹部脂肪減少作用に加え、ヒト臨床試験において BMI を低下させることが報告されています。</p> <p>■ 機能性関与成分〈大豆イソフラボン〉には中高年女性の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。</p> <p>大豆に含まれる大豆イソフラボンは植物エストロゲンの一種であり、大豆イソフラボンには弱いエストロゲン様作用があることが知られており、骨吸収の抑制に効果があることが報告されています。</p>	