

注目の大豆サポニンを豊富に含んだ新しい大豆食品の開発に成功！

100%国産大豆使用。Made in Japanの“腐らない豆乳”
「大豆サポニンのチカラ」で ドジョウ魂なノダ！ ニッポン人

●世界に広がる豆乳ブーム

世界中に広がる豆乳

	2009年 国別人口 (百万人)	最近14年の消費量の変化			
		1995年 (千kg)	2009年 (千kg)	伸び率(%) (2009/1995)	2009年 年間一人当たり 消費量(kg)
北アメリカ	アメリカ	314.7	45	498	1,106.7
	カナダ	33.6	25	94	376.0
	日本	127.6	25	196	784.0
アジア	マレーシア	27.5	60	95	158.3
	タイ	67.8	69	489	708.7
	韓国	48.3	137	175	127.7
	台湾	22.8	40	72	180.0
	中国	1,345.8	300*	968	322.7
ヨーロッパ	ベルギー	10.5	14	24	171.4
	フランス	62.3	21	36	171.4
	ドイツ	82.2	28	80	285.7
	スペイン	44.9	1	111	**
南アメリカ	ブラジル	193.7	13	64	492.3
オセアニア	オーストラリア	21.3	40	59	147.5

(農林水産省/日本テトラパック調査/その他)
*印(1995年中国値)は、推定値。

豆乳と言うと何となく日本のもの、というイメージがありますが、実は世界中で親しまれています。

生活習慣病などが世界中で深刻化するなか、「大豆」の栄養バランスが世界中から高く評価されるようになったためです。

技術革新により飲みやすくなった豆乳は、生活習慣の予防や肥満対策にはもちろんのこと、ベジタリアンや牛乳アレルギーなどの人たちからも支持されるようになりました。左の表でもわかるように、この10年でアメリカと日本の豆乳消費は10倍、タイは5倍、ドイツは2.5倍、スペインでは76倍にも増えています。

●大豆の栄養そのままに…特許製法で「腐らない豆乳」を開発



しかし、豆乳の弱点は「痛みやすいこと」です。賞味期限は通常、開封後2、3日とされており、使う都度買いに行く必要があります。その煩わしさを解消したのが本商品「大豆サポニンのチカラ」です。大豆は、含まれる脂肪分が酸化するため、従来生のまま粉碎することが難しい食品でした。しかし、当社では、**特許製法の全脂脱臭大豆粉末を使用**。「大豆サポニンのチカラ(写真)」は**常温で長期間保存でき、消化吸収に優れた、「腐らない豆乳」とも言える大豆加工食品**です。

本商品「大豆サポニンのチカラ」は国産大豆を100%使用しており、その品質の良さや新規性から郵便局の「ふるさと小包 2011年度ふるさと小包全国版(秋冬号)」にもご採用いただきました。

●体を内側からきれいに…加工の難しかった大豆サポニンの商品化に成功！

大豆にはたくさんの栄養素が含まれています。がん予防に期待がもてるとされるイソフラボン、脳の老化防止に期待がもてるとされるレシチン、肥満体質の改善や動脈硬化の予防に期待がもてるとされるサポニンなどです。サポニンは、石鹸の泡が油脂を溶かして水で洗い流すように、血液中のコレステロールや中性脂肪などの血液中の余分な脂質を洗い流してくれ、肥満予防によいといわれています。また、サポニンのもう一つの大きな働きは、抗酸化作用です。体内の細胞膜を構成する脂質は、加齢や活性酸素によって過酸化脂質(サビ)に変化します。サポニンにはこの動脈硬化と身体の酸化(=老化)を予防するといわれています。このようにサポニンは非常に体にいいものの、大豆の苦みの

素ともなっており、今まで「おいしく摂取する」ことが難しいのが現状でした。また、大豆サポニンには絞りがす（おから）部分に多く含まれており、搾り汁からできている豆乳や豆腐からでは摂取が難しい栄養素でした。しかし、本商品では、特許製法でサポニンの栄養成分はそのまま、粉末化に成功しました。（本商品 1袋5gあたり大豆サポニン24.0mg（日本食品分析センター調べ）豆乳5gあたり大豆サポニン 0.036mg（たんぱく質のうち0.4%を大豆サポニンとして推計））

●国産大豆 100%使用。日本産の「安心して高付加価値な食品」を世界へ

そしてこのたび、2011年11月9日（水）～11日（金）の3日間、幕張メッセ（1～4ホール）において開催される、「中小企業総合展 JISMEE 2011」の「食品関連ブース」において本商品を紹介することとなりました。中小企業が独自で開発した、まったく新しいコンセプトの食品で、成長を続ける世界の豆乳市場の開拓にチャレンジします。

●大豆サポニンのチカラのお召し上がり方

大豆サポニンのチカラは、全脂脱臭大豆粉末を使用していますので、クセもなくさまざまなお召し上がり方が可能です。顆粒加工してありますので、大豆よりずっと調理がラクラク。多くのご愛用者様からご支持をいただいております。



粉タイプなのでお料理にもお使いいただけます

お召し上がり方一例

- ・そのままお湯や水に溶かして（豆乳と同じ味わいです）
- ・お味噌汁（どんな具材でもOK。まろやかになります）
- ・カレー（2日目のまろやかな仕上がりに変身します）
- ・ホームベーカリー、ホットケーキ（しっとり、もちりと出来上がります）
- ・肉料理（肉が柔らかく香ばしくなります）

大豆独特の生臭さがなく、スープや味噌汁、揚げ物の衣など、様々な料理やドリンク作りに活用していただいております！

●大豆サポニンのチカラはこんな方におすすめです

- ・健康を考えているすべての方
- ・健康的なダイエットをお考えの方
- ・脂っこい食事が多い方
- ・お酒を飲まれる方

大豆イソフラボンを含む商品は数多くあれど、大豆サポニンを効率よく摂取できる食品は初！

国産の大豆を、独自製法でまるごと粉末にしてトレハロースをプラスした栄養補助食品です。

消化吸収がよく、化学合成添加物や防腐剤を使用しておりませんので、どなたでも安心してご利用いただけます。

●お客様の声

- ・豆乳よりも大豆の甘みが感じられて良かった（46歳主婦）
- ・クセがなくて飲みやすかった（36歳会社員）
- ・毎日自然な便が出て本当に助かっています（68歳主婦）
- ・大豆だと分かっているので断然安心して摂れます（52歳主婦）

中小企業総合展 JISMEE 2011

会期：2011年11月9日（水）～11日（金）

時間：10：00～17：00（最終日は16：00まで）

会場：幕張メッセ（2ホール）

出展エリア：「食品関連」小間番号G-025

※ご来場の方にもれなくサンプルを差し上げております。

試飲コーナーもございますのでぜひお立ち寄りください。

[プレスリリースに関するお問い合わせ]

株式会社イマジン 愛知県名古屋市瑞穂区大殿町2-1-1 担当：山田

電話：052-851-8898 FAX：052-851-8897

Email：yamada@imagine-ty.co.jp http://jpsoy.jp