

★ E4 限定記事

中性脂肪が気になる人に

オカベ 機能性表示食品の煮干しを発売

2019年10月21日(月) (愛媛経済レポート)

(株)オカベ(伊予市市場、岡部光伸社長)は、機能性表示食品「瀬戸内かあちゃんの食べる小魚」を発売した。中性脂肪を下げる機能があるとされるEPAとDHAが一定量含まれている。煮干し業界において機能性表示食品の届け出が受理されたのは初めて。

同社は1974年創業、85年設立。水産物を中心とした加工品の製造・販売を手掛ける。

同商品は瀬戸内海産のカタクチイワシを食塩を添加せず釜ゆでして煮干しに仕上げしており、そのまま食べることができる。酸化防止剤不使用。

同商品に含まれる機能性関与成分のEPAとDHAは、どちらもイワシなどの青魚の脂に多く含まれる栄養素。中性脂肪を下げる効果が期待できる。1日あたりの煮干しの摂取目安量30グラムを1袋とした。1袋あたりEPAが12ミリグラム、DHAが170ミリグラム含まれている。使用する原料は、ロットごとに分析しており、EPAとDHAの含有量が一定の範囲内に収まるよう品質管理を徹底している。

同社は数年前から機能性表示食品としての商品化に向け準備を進め、今年6月に消費者庁に届け出を受理された。

希望小売価格は350円(税別)。中性脂肪が気になる人がターゲット。全国のドラッグストアや調剤薬局を中心に販売を開始した。その他オンラインショップでも販売している。スーパーなどにも提案していく考え。「そのまま食べてもらう以外に、酢漬けにして召し上がっていただくのもおすすめ」(同社)としている。

