

2023年4月11日(火)

報道関係者各位

オリザ油化株式会社

【速報】オリザの米油 機能性表示食品届出受理！

—血中の中性脂肪、総コレステロール低下作用—

オリザ油化株式会社(本社:愛知県一宮市、代表取締役:村井弘道、以下「オリザ油化」)は、こめ油製造メーカーとして今年で創業 84 年を迎え、世界特許を取得した低温抽出法(NEM 法)や独自精製技術である蒸留脱酸法(NRM 法)など世界に先駆けた製法により、エコで高品質なこめ油を製造・販売してきた。そしてこの度、オリザ油化は、「オリザの米油 機能性表示食品」(届出番号:H1226)、「オリザの米油 Plus 機能性表示食品」(届出表示:H1227)の 2 製品が機能性表示食品として届出が受理された事を発表した。

(* 受理された 2 製品の違いは、製品パッケージ主要面の届出表示の記載の有無のみである。)

栄養成分表示 14g あたり

エネルギー	126 kcal
たんぱく質	0g
脂質	14g
-飽和脂肪酸	2.6g
+3 系脂肪酸	0.1g
+6 系脂肪酸	5.1g
炭水化物	0g
食塩相当量	0g
ビタミン E	1.9-6.0mg

機能性関与成分

γ-オリザノール	22.3mg
オレイン酸	6.0g
植物ステロール	120-220mg
トコトリエノール	3.0-9.6mg

名称 食用こめ油
原材料名 食用こめ油(国内産)
内容量 600g
賞味期限 開封下に記載
保存方法 直射日光を避け、室温で保存して下さい。
製造者 オリザ油化株式会社
愛知県一宮市北方町沼田

注意 本品は、血中の中性脂肪や総コレステロールを低下させる機能性が報告されている成分を含みます。

届出表示 本品は、血中の中性脂肪や総コレステロールを低下させる機能が報告されている成分を含みます。

調理又は保存方法の注意:

- プラスチック容器でかつ口など火取りが施されていないで、●油は加熱しすぎると変質、臭いします。加熱はその量を離れずして下さい。●水が入った油を加熱したり、加熱した油に水が入ると油が飛びぬけ、火傷することがあります。
- 新鮮な食用油は日光と空気を嫌います。開封後はキャップをしてなるべくお早めにお使い下さい。●常温で保存することがありますが、容器には何の影響もありません。湿ると元に戻りません。

原材料を生かす、まろやかな風味が特徴です。

届出番号: 000000

届出表示: 本品は、血中の中性脂肪や総コレステロールを低下させる機能が報告されている成分を含みます。

注意: 本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

●本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

●本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦(妊娠を計画している者を含む)及び授乳婦を対象とした食品ではありません。

●本品にアレルギーがある場合は医師、薬剤師にご相談ください。

●体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師にご相談ください。

届出表示: 本品は、血中の中性脂肪や総コレステロールを低下させる機能が報告されている成分を含みます。

図 1. 表示見本例(届出番号:H1227)

こめ油は、γ-オリザノールやトコトリエノールなどの米由来機能性成分を豊富に含有していることから、他の食用油脂と比べて健康イメージが強く、健康や美容への意識が高い消費者からの需要が高まっている。今回の届出受理により、製品パッケージに科学的根拠に基づいた機能性の表示が可能になったことから、更なる需要拡大が期待される。

届出が受理された 2 製品は、機能性関与成分を「γ-オリザノール」とし、一日摂取目安量の大きさ1杯(14 g)中に 22.3 mg 以上の γ-オリザノールを含有している。表示しようとする機能性は、「本品は、血中の中性脂肪や総コレステロールを低下させる機能が報告されている成分を含みます。」としている。

科学的根拠は、機能性関与成分である γ-オリザノールの経口摂取が血中の中性脂肪および総コレステロールの低下に及ぼす影響について研究レビューを行った結果である。採用文献は、健康な成人を対象とした、γ-オリザノールの継続摂取による血中の脂質代謝に及ぼす影響を評価したクロスオーバ

一試験であった。1日あたり22.3 mgの γ -オリザノールを継続摂取することにより、血中の中性脂肪および総コレステロールが低下することが示されている。

今回の届出受理により、創業からのメイン事業の主力商品であるこめ油を13素材20ヘルスクレームの機能性表示食品対応素材のひとつとして提供可能となった。今回の届出受理を機に、血中の中性脂肪と総コレステロールの低下について訴求できる「機能性表示食品こめ油」に興味のあるお客様への紹介・提案を積極的に行っていく予定である。

さらに現在、オリザ油化では機能性表示食品の申請サポートも行っており、最終製品の企画や提案、申請資料作成等を、ワンストップで行えるサービスを実施している。これまで多数の機能性表示食品の届出、受理実績をもつ同社が培ってきた、豊富な知識やノウハウを最大限に活かし、機能性表示食品に興味はあっても、資料作成や申請作業に知見が乏しく、商品開発に不安を感じているお客様にも、安心して開発に取り組んでもらうことが出来るよう、万全なサポート体制を整えている。これらの取り組みを通じて、オリザ油化はこめ油の潜在的な需要の掘り起こしにも繋げ、今後もより一層、付加価値の高い製品・サービスを幅広く提供していく予定だ。