

研光通商

食感・風味・機能性に注目

ω-3高含有「サルバチア」発売

研光通商(東京都千代田区、☎03・6821・8061)はこのほど、中南米原産のニュー

タイプ全粒食品「サルバチア」の日本総販売代理権を取得し、本格販売を開始する。粒径2〜3mmほどの大きさを、ケシの実様の香ばしい風味に加え、オメガ3脂肪酸や抗酸化成分、食物繊維などを豊富に含んでいるのが特徴。製菓・製パン市場に向けたバルクでの供給だけでなくコンシューマ

向けの小分け商品を販売し、サルバ市場の認知度を高めていく。サルバは、古代アステカ族が常用していた中南米原産のチア(サルビア・ヒスパニカ)と呼ばれる種子植物に品種改良を加え、栄養成分の含有率を高めたもの。生活習慣病予防に効果があるとされるオメガ3脂肪酸をはじめ、栄養機能食品としてオチン、抗酸化成分、ミネラル、食物繊維といった栄養成分を豊富に含む。一般的にオメガ3脂肪酸が多いとされる亜麻仁と比べても含有量が多く、1日の摂取目安量12

オン一杯)につきオメガ3脂肪酸2・192mg、オメガ6脂肪酸595mg、食物繊維3・86gを含有(現段階の製品規格参考値)。魚由来の不飽和脂肪酸のような特有の臭いもなく、パンなどに練り込むと食感も楽しい。

め、香ばしく美味しい。また、不溶性植物繊維を豊富に含む約14倍の水分を吸収するため、満腹感を得られるほか脱水症状予防効果もあることから、サルバの認知度が高いアメリカでは「ランニングフード」と呼ばれている。機能性については、トロント大学のウラジーミル・ヴァクサン博士のもとで心疾患や糖尿病に対する研究データが取られており、世界的な評価を得ている。

同社は販売に向けて開発を重ねており、製パンをはじめ加工食品向けに利用適正試験を行っているほか、アスリートに適した製品やシードオイルなど一般消費者への訴求にも注力していく。また、コンシューマー向けサンプル商品のパッケージは天然素材サルバをイメージさせるグリーンを基調としたデザインを採用。輸入した製品は国内で殺菌・小分けすることで安全性にもこだわっている。小売の価格は200g、1300円(税別)を予定。消費者向け商品の販売を試みることで、サルバ需要の拡大を図っていく。



研光通商(東京都千代田区、☎03・6821・8061)はこのほど、中南米原産のニュータイプ全粒食品「サルバチア」の日本総販売代理権を取得し、本格販売を開始する。粒径2〜3mmほどの大きさを、ケシの実様の香ばしい風味に加え、オメガ3脂肪酸や抗酸化成分、食物繊維などを豊富に含んでいるのが特徴。製菓・製パン市場に向けたバルクでの供給だけでなくコンシューマ

向けの小分け商品を販売し、サルバ市場の認知度を高めていく。サルバは、古代アステカ族が常用していた中南米原産のチア(サルビア・ヒスパニカ)と呼ばれる種子植物に品種改良を加え、栄養成分の含有率を高めたもの。生活習慣病予防に効果があるとされるオメガ3脂肪酸をはじめ、栄養機能食品としてオチン、抗酸化成分、ミネラル、食物繊維といった栄養成分を豊富に含む。一般的にオメガ3脂肪酸が多いとされる亜麻仁と比べても含有量が多く、1日の摂取目安量12

め、香ばしく美味しい。また、不溶性植物繊維を豊富に含む約14倍の水分を吸収するため、満腹感を得られるほか脱水症状予防効果もあることから、サルバの認知度が高いアメリカでは「ランニングフード」と呼ばれている。機能性については、トロント大学のウラジーミル・ヴァクサン博士のもとで心疾患や糖尿病に対する研究データが取られており、世界的な評価を得ている。

同社は販売に向けて開発を重ねており、製パンをはじめ加工食品向けに利用適正試験を行っているほか、アスリートに適した製品やシードオイルなど一般消費者への訴求にも注力していく。また、コンシューマー向けサンプル商品のパッケージは天然素材サルバをイメージさせるグリーンを基調としたデザインを採用。輸入した製品は国内で殺菌・小分けすることで安全性にもこだわっている。小売の価格は200g、1300円(税別)を予定。消費者向け商品の販売を試みることで、サルバ需要の拡大を図っていく。

同社は販売に向けて開発を重ねており、製パンをはじめ加工食品向けに利用適正試験を行っているほか、アスリートに適した製品やシードオイルなど一般消費者への訴求にも注力していく。また、コンシューマー向けサンプル商品のパッケージは天然素材サルバをイメージさせるグリーンを基調としたデザインを採用。輸入した製品は国内で殺菌・小分けすることで安全性にもこだわっている。小売の価格は200g、1300円(税別)を予定。消費者向け商品の販売を試みることで、サルバ需要の拡大を図っていく。