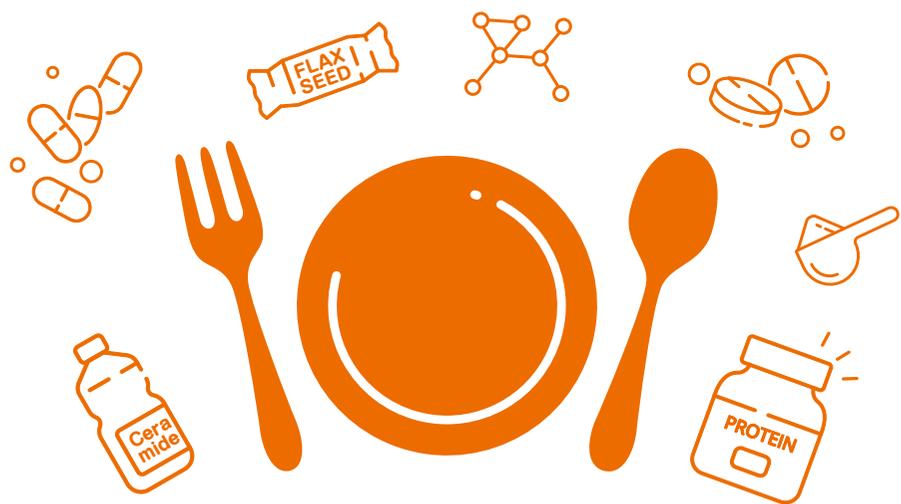


業務用 ~新しいおいしさと健康をご一緒に~

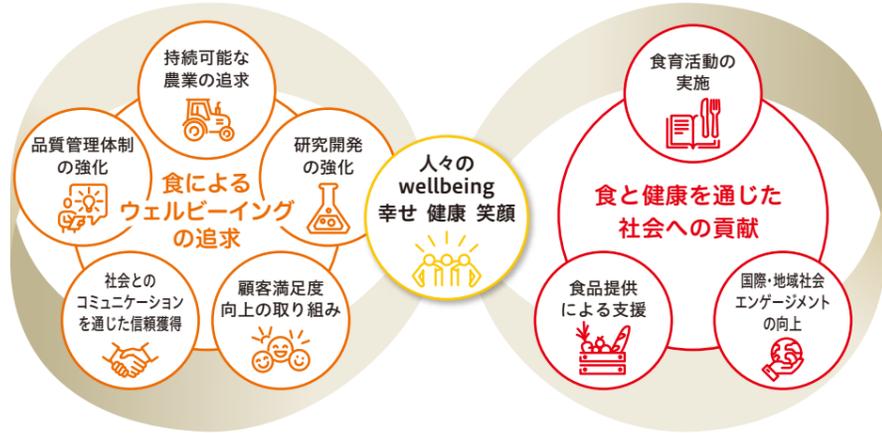
健康素材シリーズ



ニップンのヘルスケア事業

ニップングループは、人々のウェルビーイング (幸せ・健康・笑顔) を追求し、持続可能な社会の実現に貢献します。
ニップングループ経営理念

食によるウェルビーイングの追求と食と健康を通じた社会への貢献の両立と好循環を継続的に推進し、ウェルビーイングの実現を目指します。



ヘルスケア事業では、人々が人生を豊かに生きるための健康維持、健康増進のサポートとともに、健康寿命延伸に貢献する活動を行っています。



すべての女性に

フェムケア対応
●女性特有の心身の悩みをケア

わたし、はれぼれ。 femgooはすべての女性(female)がgoodな毎日を送れることを願い名付けた株式会社ニップンの登録商標です。

ご高齢の方に

フレイル・ロコモ対応
●高齢期の心身の低下をケア

さまざまな健康課題に

●メタボリック対策
●抗ストレス
●オーラルケア
●整腸効果 など

ニップンの植物由来健康素材

植物のすばらしいパワーと確かなエビデンスで、皆さまの健康をサポート!

骨・筋肉

マスリン酸
機能性表示食品対応 ~筋肉・筋力(握力)の維持~

サポート

オリーブ果実マスリン酸
~疲労回復/筋力 UP~

ダイエット

ローストアマニ
~食物繊維豊富で満腹感 UP/高たんぱく質~

アマニリグナン
~コレステロール低減/内臓脂肪減少~

ブランエース粉状P
~食物繊維豊富で満腹感 UP~

抗ストレス

ローズマリーエキス
~ストレス緩和~

美肌

セラミド
機能性表示食品対応 ~皮膚保湿効果~

アマニ油・ローストアマニ
栄養機能食品対応 ~n-3系脂肪酸「皮膚の健康維持を助ける」~

生活習慣病予防

アマニ油
機能性表示食品対応 ~血圧低下/コレステロール低減~

アマニリグナン
~脂質代謝改善/抗酸化作用~

整腸効果

ローストアマニ
~食物繊維豊富~

有機小麦若葉
~食物繊維豊富~

口腔ケア

パミスエキス
~虫歯菌抑制/歯周病菌抑制~

免疫賦活作用

アマニ油
~炎症緩和~

滋養・強壯

マスリン酸
~疲労回復/関節痛緩和~

ローストアマニ
~良質な栄養とカロリーの供給~

肝機能改善

アマニリグナン
~肝機能改善~

INDEX	
ニップンのマスリン酸 ~関節/筋肉/疲労感~	P3~4
ニップンローズマリーエキス ~ストレス緩和~	P5~6
ニップンセラミド ~美肌/乾燥予防~	P7~8
ローストアマニ ~オメガ3/タンパク/食物繊維~	P9~10
アマニ油 ~オメガ3 高含有~	P11
ニップンアマニリグナン ~女性ホルモン様作用/脂質代謝改善~	P12
ニップンパミスエキス ~口腔ケア/虫歯予防~	P13
有機小麦若葉 ~オーガニック/アレルギーフリー~	P14
ニップンの機能性表示対応について	P15~16

Olived maslinic acid –For active aging and physical training–

ニッポンのイチオシ素材

ニッポンのマスリン酸



疲労感を明日に残したくない…

あの頃のように動きたい…

運動時の
痛みを軽くできたら…

「健康は毎日の1歩から」注目の成分マスリン酸!

スムーズな動きに欠かせない筋肉量の維持をサポート、ひざの痛みの緩和、疲労感の軽減にも

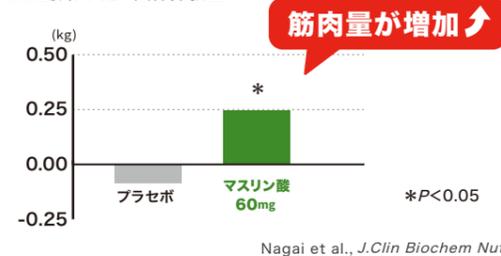
●ニッポンの研究データ

運動と併用で筋肉量と握力が向上



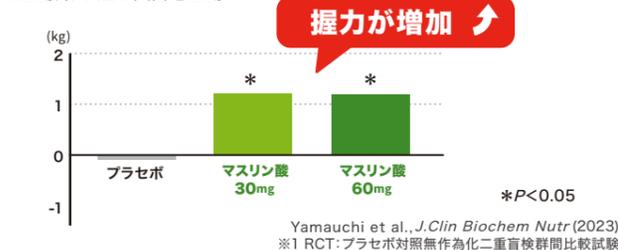
筋肉の変化量(体幹)

対象者:71-79歳, 39名, RCT*1
●摂取期間:12週間●摂取量:マスリン酸60mg/日
●運動介入:週1回体操教室



握力の変化量

対象者:43-86歳, 69名, RCT*1
●摂取期間:12週間●摂取量:マスリン酸30mg/日, マスリン酸60mg/日
●運動介入:週3回自宅運動



軽度関節痛の緩和



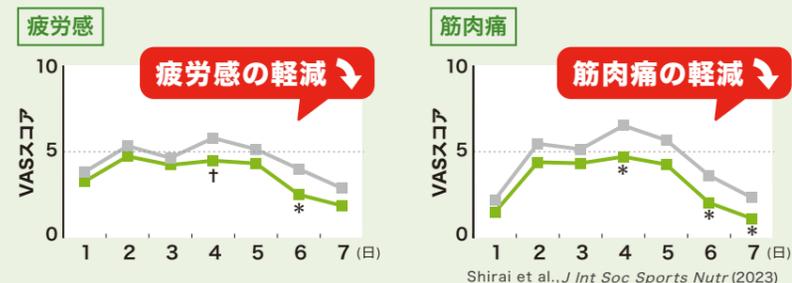
対象者:38-85歳, 35名, 1群による前後比較
●摂取期間:16週間●摂取量:マスリン酸30mg/日
●運動介入:なし



疲労・筋肉痛の軽減

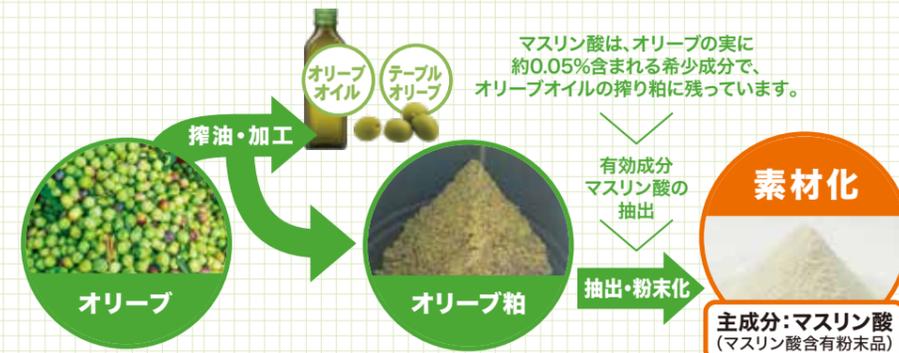


対象者:19-21歳, 12名, RCT(クロスオーバー試験)
●摂取期間:1週間●摂取量:マスリン酸60mg/日
●運動介入:日々のトレーニング



Q.マスリン酸とは?

A. 植物界で広く存在する成分でトリテルペン的一种です。ニッポンのマスリン酸は、オリーブからマスリン酸を抽出した粉末素材です。



Q.マスリン酸とプロテインはどう違うの?

A. プロテインは筋肉の材料で、マスリン酸は筋肉の合成スイッチをオンにする役割をします。役割が違うけどどちらも筋肉の合成には大切な成分です。

筋肉量が増えるメカニズム
筋肉はタンパク質でできていて、タンパク質は24時間合成(新しく作られる)と、分解(古いものが壊される)を繰り返しています。この合成と分解のバランスがとれていると、筋肉の量は保たれます。合成が高まると筋肉は増え、分解が高まると減少していきます。

マスリン酸が筋肉の維持をサポート!



マスリン酸は筋肉合成を調整している司令官*2に働きかけ、筋肉の「筋タンパク」の合成を促進*3させます。また、筋タンパク質の分解も抑制*4させるため、効率的に筋肉量が増加します。

※2 筋タンパク質合成因子
※3 Biosci Biotechnol Biochem (2021)
※4 Nutrients (2021)

●使い方はいろいろ



●マスリン酸含有量の異なる3つのタイプをご用意!

機能性表示食品対応

クリアマスリン

水分散性が高く、風味への影響が少ないのでさらに用途が広がります。

形態	白色～淡黄色の粉末	規格成分	マスリン酸30%以上	最終加工地	ベトナム
分類	食品	賞味期限	5年	由来	オリーブ
用途	粉末飲料、プロテイン、ゼリー、菓子類、サプリメントなど	アレルギー	該当せず	容量	1kg, 100g(アルミ袋)
		遺伝子組換え	該当せず*5	保存条件	常温
		推奨摂取量	100mg～200mg/日	表示例	オリーブ果実抽出粉末
			マスリン酸として30mg～60mgに相当		■熱に強く、pH安定性に優れる
		原料原産地	スペイン		

オリーブ果実マスリン酸P30

マスリン酸を高濃度で抽出。より少量で成分の摂取が可能で。

形態	淡黄色～淡緑色の粉末	規格成分	マスリン酸30%以上	最終加工地	日本
分類	食品	賞味期限	5年	由来	オリーブ
用途	ソフトカプセル、ハードカプセル、顆粒、錠剤などサプリメント類/粉末飲料、プロテイン、菓子類など	アレルギー	該当せず	容量	1kg, 100g(アルミ袋)
		遺伝子組換え	該当せず*5	保存条件	常温
		推奨摂取量	100mg～200mg/日	表示例	オリーブ果実抽出粉末
			マスリン酸として30mg～60mgに相当		■熱に強く、pH安定性に優れる ■水難溶性
		原料原産地	イタリア		

オリーブ果実マスリン酸P10

有効成分マスリン酸を含み、ロコモからスポーツ市場まで幅広くご利用いただけます。

形態	淡黄色～淡緑色の粉末	規格成分	マスリン酸10%以上	最終加工地	日本
分類	食品	賞味期限	5年	由来	オリーブ
用途	ソフトカプセル、ハードカプセル、顆粒、錠剤などサプリメント類/粉末飲料、プロテイン、菓子類など	アレルギー	該当せず	容量	1kg, 100g(アルミ袋)
		遺伝子組換え	該当せず*5	保存条件	常温
		推奨摂取量	300mg～600mg/日	表示例	オリーブ果実抽出粉末
			マスリン酸として30mg～60mgに相当		■熱に強く、pH安定性に優れる ■水難溶性
		原料原産地	イタリア		

*5 使用する賦形剤原料のとうもろこしは不分別

ストレス対策の
新素材

NIPPN Rosemary Extract
— For mental care and refreshment —

femgōo

ニッポン ローズマリーエキス

精神的な疲れを
なんとかしたい…



イライラを
感じやすい毎日に…



西洋ハーブ由来の成分でイキイキとした毎日を!

ローズマリーから抽出した天然由来の抗ストレス成分

◎ニッポンの研究データ



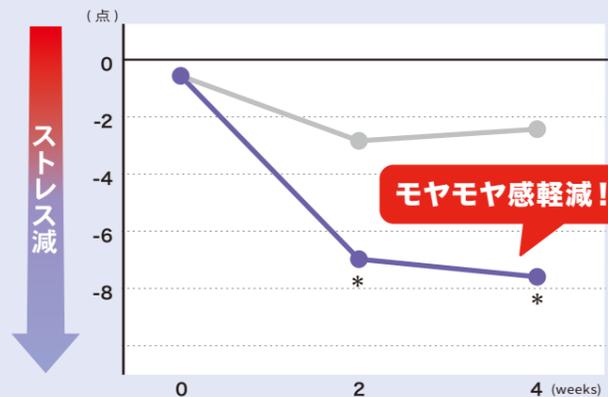
抗ストレス評価

●(POMS2※1)
混乱-当惑の変化量

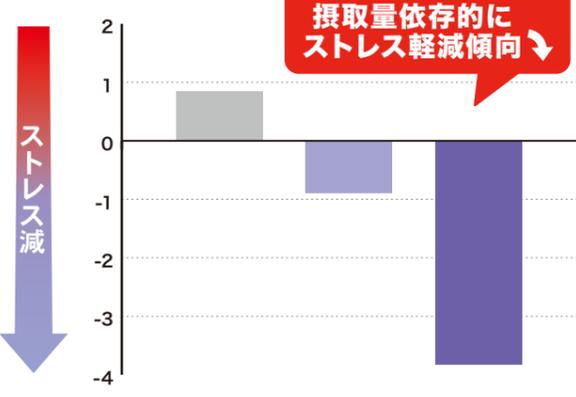
ストレス指標 (心拍変動率※4)の変化量

対象者: 健康者44名, RCT※2
●摂取期間: 2週間, 4週間
●摂取量: プラセボ, ローズマリーエキス(ロスマリン酸 6mg, カルノシン酸 + カルノソール 8mg)※3

対象者: 健康者8名, RCT(クロスオーバー試験)
●摂取期間: 1週間
●摂取量: プラセボ, ローズマリーエキス100mg/日, ローズマリーエキス300mg/日



*P<0.05 P値は線形混合効果モデルにおける群および各測定時点の交互作用を示す



●プラセボ ●ローズマリーエキス100mg/日 ●ローズマリーエキス300mg/日

※4 心拍変動率(LF/HF比): 交感神経(LF)と副交感神経(HF)のバランスを表す指標。数値が大きい場合は、交感神経優位(ストレス状態)を示す。小さい場合は、副交感神経優位(リラックス状態)を示す。

知ってほしい!

ニッポンの独自製法で素材化!

大学と協力し、ハーブに含まれるストレス緩和成分、ロスマリン酸・カルノシン酸・カルノソールに着目。

様々なハーブの中から特に有効成分が多かったローズマリーを選定。



選定



有用成分の多いローズマリー

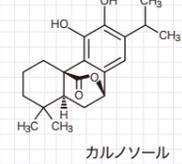
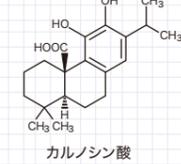
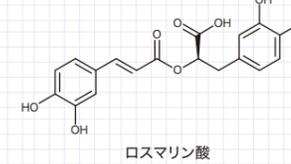
抽出・粉末化



素材化

ニッポン独自の製法で「ローズマリーエキス」を素材化。

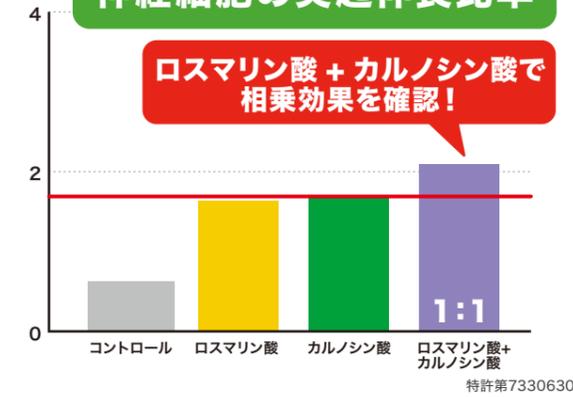
ストレス緩和の3成分を規格!



ロスマリン酸+カルノシン酸で相乗効果あり!

ストレスがかかると神経細胞が萎縮し、脳の機能が低下してしまいます。神経細胞の突起を伸長することは、脳の機能を回復し、ストレス緩和状態に導く重要な役割を果たします。

神経細胞の突起伸長比率



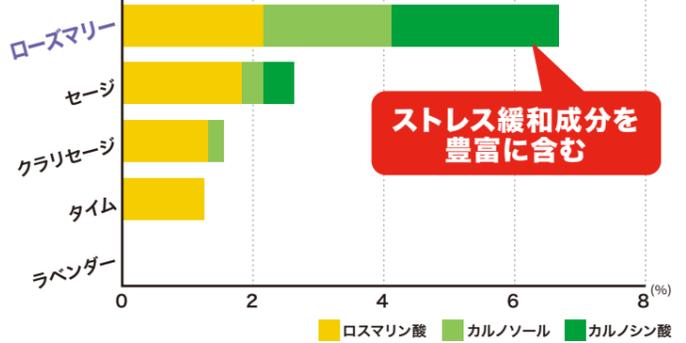
ロスマリン酸 + カルノシン酸で相乗効果を確認!

特許第7330630号

ローズマリーエキスがストレス緩和をサポート!

ローズマリーエキスの有効成分には、脳の炎症を抑制する作用や幸せホルモンの分泌を促進することによる神経栄養因子を増やす作用、自律神経系のバランスを整える作用が報告されており、これらの作用によって、ストレスを緩和させると考えられます。

ハーブのストレス緩和成分比較



ストレス緩和成分を豊富に含む

◎サプリメント形状で安定的に使用可能



ニッポンローズマリーエキス ストレス緩和の3成分を高濃度で抽出した緑褐色の粉末です。



形態 緑褐色の粉末
分類 食品
用途 ソフト・ハードカプセル、錠剤、顆粒などのサプリメント類など

規格成分 ロスマリン酸**2.5%以上**、カルノシン酸+カルノソール**4.0%以上**
賞味期限 3年
アレルギー 該当せず
遺伝子組換え 該当せず
推奨摂取量 240mg/日
ロスマリン酸として6.0mg
カルノシン酸+カルノソールとして8.0mg以上に相当
原料原産地 イタリア

最終加工地 イタリア
由来 ローズマリー
荷姿 1kg, 100g(アルミ袋)
保存条件 常温
表示例 ローズマリー抽出粉末
■熱140℃まで安定、pH5以下安定
■水難溶性

使用例の写真はイメージです

実績と信頼の
機能性素材

Ceramide - Moist skin -

femgōo

ニップンセラミド

myoceram®



植物由来の
美容素材



肌の乾燥が
気になる方に



高純度セラミド

植物由来の美容素材でつややかな毎日を

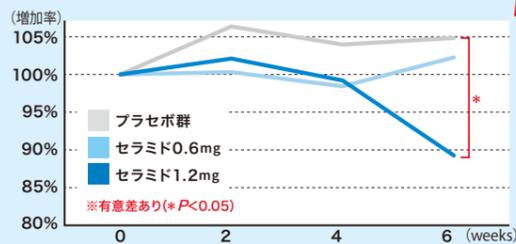
高純度、高品質で不純物が少ない、植物由来(米・トウモロコシ)のニップンセラミド

◎ニップンの研究データ — ニップンセラミドは数々の臨床試験により、肌への保湿効果が確認されています —

経皮水分蒸散量の推移

対象者: 健康者30名 / 前腕測定値・初期値からの増加率
●摂取期間: 6週間
●摂取量: グルコシルセラミド0.6mg/日、1.2mg/日
●使用銘柄: ニップンセラミドRPS

ニップンセラミドの経口摂取によって、
肌のバリア機能に関わる角質からの
水分蒸散を抑えられることが確認されました



ニップンセラミドRPS(米由来)を摂取したAさんの肌



肌の变化でも
効果が確認
されています

第44回日本化学会年会にて発表(2005年)

角質水分量の推移

対象者: 健康者23名 / 前腕測定値・初期値からの増加率
●摂取期間: 3週間
●摂取量: グルコシルセラミド0.6mg/日、1.2mg/日
●使用銘柄: ニップンセラミドCP

ニップンセラミド摂取量依存的に、
角質水分量が高くなることが確認されました



ニップンセラミドCP(トウモロコシ由来)を摂取したBさんの肌



肌の变化でも
効果が確認
されています

浅井ら:臨床病理, 55, 209-215(2007)

米・トウモロコシの植物由来

米やトウモロコシから抽出した植物由来のセラミド(グルコシルセラミド)です。国内で独自の抽出・精製方法によって製造しています。推奨量が少なく、配合しやすさが特徴です。機能性食品素材としても幅広い食品に活用できます。



トウモロコシ由来



米由来(国産)

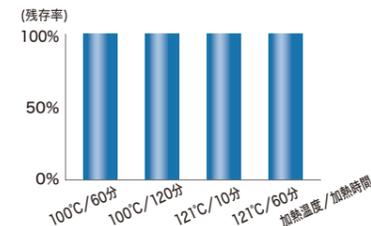
CP

RPS/RLG/RE

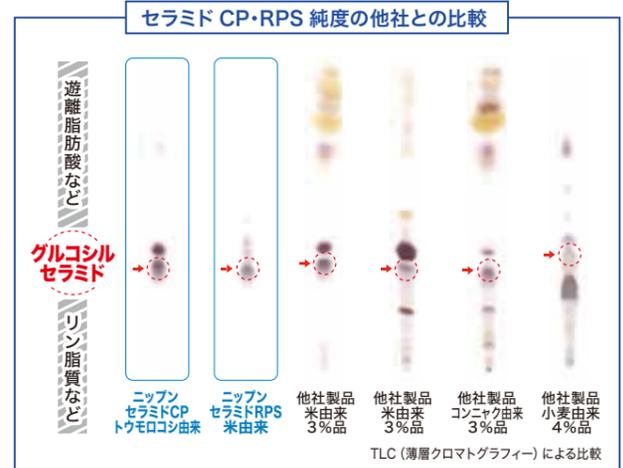
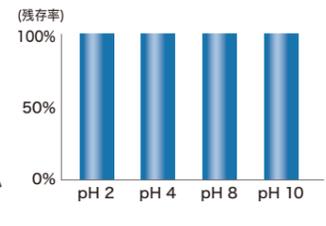
純度が高く、熱に強く、pH安定性に優れた品質

ニップンセラミドは、高純度に抽出・精製しており、色や味、匂いに影響する不純物が少ないグルコシルセラミドです。また耐熱性やpH安定性にも優れているため、様々な用途でご利用いただけます。

セラミド RLG 水溶液の熱安定性試験



セラミド RLG 水溶液のpH安定性試験



◎使い方はいろいろ



◎原料、セラミド含有量、性状の異なる4つのタイプをご用意!

機能性表示食品対応

ニップンセラミドRPS 国産の米からセラミドを高純度に抽出・精製したグルコシルセラミド6%以上の白色粉末です。 機能性表示

	形態	白色の粉末	規格成分	グルコシルセラミド6%以上	最終加工地	日本			
	分類	食品	賞味期限	3年	由来	米			
用途	ソフト・ハードカプセル、顆粒、錠剤などサプリメント類/ドリンク/菓子類など	アレルギー	該当せず	遺伝子組換え	該当せず	推奨摂取量	10mg~30mg/日 グルコシルセラミドとして600µg~1800µgに相当	原料原産地	日本
	最終加工地	日本	由来	米	荷姿	1kg, 100g(アルミ袋)	保存条件	常温	表示例
					■熱に強く、pH安定性に優れる				
					■吸湿性が低い ■水難溶性				

ニップンセラミドRLG 国産の米からセラミドを高純度に抽出・精製した水溶性の素材です。 機能性表示

	形態	淡黄色の粘性の高い液状	規格成分	グルコシルセラミド3%以上	最終加工地	日本			
	分類	食品	賞味期限	冷蔵3年	由来	米			
用途	ドリンク(瓶、PET)、ゼリーなど	アレルギー	該当せず	遺伝子組換え	該当せず	推奨摂取量	20mg~60mg/日 グルコシルセラミドとして600µg~1800µgに相当	原料原産地	日本
	最終加工地	日本	由来	米	荷姿	1kg, 100g※(褐色PEボトル)	保存条件	冷蔵	表示例
					■熱に強く、pH安定性に優れる				
					■吸湿性が低い ■水難溶性				

※100g品は在庫に限りがありますのでお問い合わせください

ニップンセラミドRE 国産の米からセラミドを高純度に抽出・精製した化粧品用乳化液です。

	形態	淡黄色の粘性の高い液状	規格成分	グルコシルセラミド3%以上	最終加工地	日本			
	分類	化粧品原料	賞味期限	冷蔵3年	由来	米			
用途	化粧品のみ	アレルギー	該当せず	遺伝子組換え	該当せず	推奨摂取量	全成分表示は、秘密保持契約の取交後に開示します	原料原産地	日本
	最終加工地	日本	由来	米	荷姿	1kg, 100g※(褐色PEボトル)	保存条件	冷蔵	表示例
					■熱に強く、pH安定性に優れる				
					■吸湿性が低い ■水難溶性				

※100g品は在庫に限りがありますのでお問い合わせください

ニップンセラミドCP トウモロコシからセラミドを高純度に抽出・精製した、低価格で汎用性の高い素材です。 機能性表示

	形態	白色~淡黄色の粉末	規格成分	グルコシルセラミド3%以上	最終加工地	日本			
	分類	食品	賞味期限	3年	由来	トウモロコシ			
用途	ソフト・ハードカプセル、顆粒、錠剤などサプリメント類/ドリンク/菓子類など	アレルギー	該当せず	遺伝子組換え	トウモロコシ不分別	推奨摂取量	20mg~60mg/日 グルコシルセラミドとして600µg~1800µgに相当	原料原産地	アメリカ、カナダ 他
	最終加工地	日本	由来	トウモロコシ	荷姿	1kg, 100g(アルミ袋)	保存条件	常温	表示例
					■熱に強く、pH安定性に優れる				
					■吸湿性が低い ■水難溶性				

話題の
スーパーフード

ローストアマニ



パンの練り込みや
トッピングに



高たんぱく
商品に



オメガ3補給に

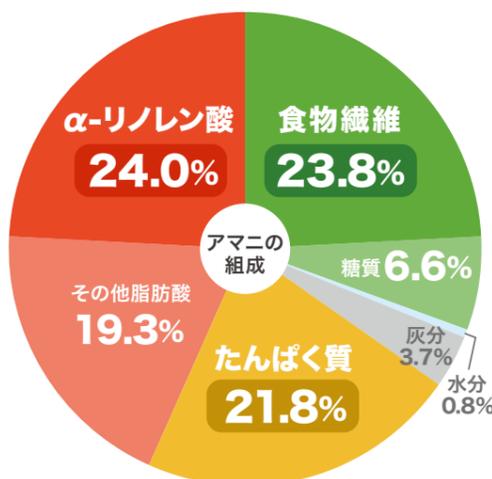
小さな粒に
栄養たっぷり!

からだにやさしい大地の恵み

オメガ3をはじめ、栄養がギュッとつまんだ粒を香ばしくローストした、美味しい健康素材!

(亜麻仁) アマニの栄養素

アマニは、α-リノレン酸や、食物繊維、たんぱく質を豊富に含み、近年、栄養的価値から各国で大きく注目されています。



リグナン(SDG)*

約1.0%含有

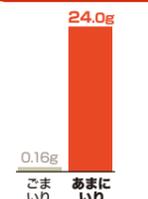
*SDG: Secoisolariciresinol Diglucoside
リグナンはポリフェノールの一種です
リグナン含有量は食用植物中トップクラス!

*数値は文部科学省「日本食品標準成分表(八訂)」より
*リグナンはニッポン調べ

オメガ3 (α-リノレン酸)

100g中(可食部)のα-リノレン酸量は?

ゴマの約**150倍**



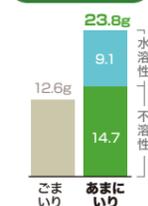
体内では作ることのできない必須脂肪酸のひとつオメガ3脂肪酸です。摂取すると一部体内で青魚でおなじみのEPAやDHAに変換されます。

脳をはじめ、血管や細胞膜、心臓、肝臓、腎臓などの大切な臓器や肌などに分布する、生きていくうえで必要不可欠な栄養素です。

食物繊維

100g中(可食部)の食物繊維量は?

ゴマの約**2倍**

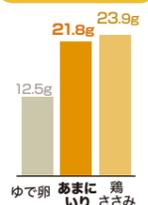


身体環境を整える効果で知られる水溶性と体の内側からスッキリを促す不溶性をバランスよく含有

たんぱく質

100g中(可食部)のたんぱく質量は?

鶏ささみに**匹敵!**



カラダを構成する重要な成分

オメガ3(α-リノレン酸)の規格化*1に成功!

栄養機能食品や、機能性表示食品への検討が可能になりました!

α-リノレン酸 どれくらい摂れば?

厚生労働省「日本人の食事摂取基準2020年版」より

n-3系脂肪酸の摂取目安量
成人1日あたり**1.6~2.2g**

ローストアマニだと
10.7~14.7g*2でクリア

消費者庁「食品表示基準」より

α-リノレン酸の含有量が1日あたり**0.6~2.0g**の範囲内にある食品は、「**栄養機能食品(n-3系脂肪酸)**」として「**皮膚の健康維持を助ける**」という表示ができます。

*1 金のアマニはα-リノレン酸を規格していません

ローストアマニだと
4~13.3g*2でクリア

*2 規格値換算

アマニ(亜麻仁)とは?

亜麻という植物の種子であるアマニの歴史は古く、紀元前2,700年頃のエジプトの壁画に栽培風景が描かれています。現代でもスーパーシードとして、欧米をはじめ健康志向の人々に広く浸透。アマニの粒には、オメガ3(α-リノレン酸)、リグナン、食物繊維、たんぱく質など、現代人に必要な成分がぎっしり。アマニ油も、摂りたい油の上位にランクインしています。



アマニの種子/花

●使い方はいろいろ

微粉末

なめらかな食感で、きな粉のような香ばしい風味プロテインや青汁にも相性抜群美味しく健康志向商品に展開可能!



アマニはたんぱく質約20%含有!

粉末飲料



不足しがちなオメガ3を手軽に摂取!

スムージー

粗粉末

香ばしい香りで、どんな商品にも使いやすい粉末



惣菜

粒

プチプチとした食感と見た目のインパクトが特徴



トッピング



パン



プロテインバー

使用例の写真はイメージです

●3種類の粒度で4つのタイプをご用意!

栄養機能食品対応

ローストアマニ粉末F

アマニを香ばしくローストした後、酸素の少ない特殊処理により細かな粉末に仕上げました。ローストアマニの栄養成分はそのまま、香ばしい風味となめらかな食感が特徴です。

栄養機能



微粉末

形態 粉状
粒度 600μm以下 90%以上
分類 食品
用途 プロテイン、スムージー、青汁など粉末飲料/麺類など生地への練り込み

規格成分 α-リノレン酸**15g/100g以上**
分析例 アマニリグナン0.6%、食物繊維24.1%
賞味期限 2年
アレルギー 該当せず
遺伝子組換え 該当せず
原料原産地 ニュージーランド

最終加工地 日本
由来 亜麻
荷姿 10kg(アルミ袋、ダンボール)
保存条件 常温
表示例 焙煎アマニ粉末、ローストアマニ粉末、アマニ

ローストアマニ粉末

アマニを香ばしくローストした後、粗めに粉砕し、食べやすさや消化吸収性を高めました。オメガ3脂肪酸に加え、食物繊維や、ポリフェノールの一種であるアマニリグナンも含まれます。

栄養機能



粗粉末

形態 粒状~粉状
分類 食品
用途 アイスやヨーグルトのトッピング/惣菜/パン/クッキーなどの菓子類

規格成分 α-リノレン酸**15g/100g以上**
分析例 アマニリグナン0.6%、食物繊維22.4%
賞味期限 2年(15kg)/15ヶ月(500g×6)
アレルギー 該当せず
遺伝子組換え 該当せず
原料原産地 ニュージーランド

最終加工地 日本
由来 亜麻
荷姿 500g×6(ポリ袋、ダンボール) 15kg(クラフト袋、内アルミ)
保存条件 常温
表示例 焙煎アマニ粉末、ローストアマニ粉末、アマニ

ローストアマニ粒

アマニをローストして、香ばしく仕上げました。オメガ3脂肪酸に加え、食物繊維や、ポリフェノールの一種であるアマニリグナンも含まれます。

栄養機能



粒

形態 粒状
分類 食品
用途 パン/クッキーなど菓子類/グラノーラなどシリアル/サラダやスープのトッピング/プロテインバー

規格成分 α-リノレン酸**15g/100g以上**
分析例 アマニリグナン0.7%、食物繊維23.0%
賞味期限 2年(15kg)/18ヶ月(500g×6)
アレルギー 該当せず
遺伝子組換え 該当せず
原料原産地 ニュージーランド

最終加工地 日本
由来 亜麻
荷姿 500g×6(ポリ袋、ダンボール) 15kg(クラフト袋、内アルミ)
保存条件 常温
表示例 焙煎アマニ粒、ローストアマニ粒、アマニ

金のアマニ(ローストアマニ粒) 北海道で栽培された国内唯一のゴールデン種です。



粒

形態 粒状
分類 食品
用途 トースト等のパン/ヨーグルト、納豆、サラダ、味噌汁等のトッピング

分析例 α-リノレン酸18.2%、アマニリグナン0.5%、食物繊維24.9%
賞味期限 18ヶ月
アレルギー 該当せず
遺伝子組換え 該当せず
原料原産地 日本

最終加工地 日本
由来 亜麻
荷姿 300g×6(ポリ袋、段ボール)
保存条件 常温
表示例 焙煎アマニ粒、北海道産アマニ

注目の
オメガ3素材

Flaxseed oil -OMEGA-3-

アマニ油

悪玉コレステロールの低下に

血圧が高めの方に



オメガ3が豊富な「油」で健康になる

亜麻の種子から搾ったアマニ油。産地、品種、製法にこだわりぬいた注目の健康オイル！

ニップンのアマニ油のこだわり

オメガ3(α-リノレン酸)の摂取量の目安

オメガ3の摂取量には、様々な指標があります。

ゴールデン種
飼料などにも使われる
ブラウン種とは異なります

**カナダ産/
ニュージー
ランド産**

**non-GMO
(非遺伝子組替)**
検査で合格した原料です

**残留農薬
検査済**
検査で合格した原料です

コールドプレス製法
大豆やなたね油で使われるヘキサンを
使用しない圧搾(コールドプレス)方法
により、搾油しています。
国内で精製

食事摂取基準として

成人1日あたり1.6g~2.2g

アマニ油Sだと
3.6~4.9g
でクリア

アマニ油S
プレミアムリッチだと
2.7~3.7g
でクリア

厚生労働省
「日本人の食事摂取基準2020年版」より

栄養機能食品として

n-3系脂肪酸の含有量が
1日あたり0.6g~2.0gの範囲内にある食品は、
“栄養機能食品(n-3系脂肪酸)”として
「皮膚の健康維持を助ける」
という表示ができます。

アマニ油Sだと
1.4~4.4g
でクリア

アマニ油S
プレミアムリッチだと
1.0~3.3g
でクリア

消費者庁(「食品表示基準」より)

※その他記載が必要な表記が決まっています。

●使い方はいろいろ



使用例の写真はイメージです

●α-リノレン酸含量が異なる2種類を用意！

機能性表示食品対応

栄養機能食品対応

**業務用アマニ油S
プレミアムリッチ** 希少なゴールデン種の中でも、α-リノレン酸高含有品種を使用。魚油のような臭いもなく、
ソフトカプセル等に高濃度オメガ3脂肪酸の供給源として価格メリットがあります。



形態 淡黄色の油
分類 食品
用途 ソフトカプセルなどサブリメン
ト類/パン/クッキーなど菓子
類/スープ/ドレッシングなど
調理素材

少量でオメガ3(α-リノレン酸)摂取可能！

規格成分 α-リノレン酸 **60g/100g以上**
賞味期限 18ヶ月
アレルギー 該当せず
遺伝子組換え 該当せず
摂取目安 上記
原料原産地 カナダ

最終加工地 日本
由来 亜麻
荷姿 16.5kg(ブリキ缶)
保存条件 常温
表示例 アマニ油、
食用アマニ油

業務用アマニ油S アマニを圧搾法(コールドプレス)により搾油・精製したクセのない植物油です。
ヘキサン不使用。オメガ3(n-3系)脂肪酸の1つであるα-リノレン酸を豊富に含みます。



形態 淡黄色の油
分類 食品
用途 ソフトカプセルなどサブリメン
ト類/パン/クッキーなど菓子
類/スープ/ドレッシングなど
調理素材

規格成分 α-リノレン酸 **45g/100g以上**
賞味期限 18ヶ月
アレルギー 該当せず
遺伝子組換え 該当せず
摂取目安 上記
原料原産地 カナダ、ニュージーランド

最終加工地 日本
由来 亜麻
荷姿 16.5kg(ブリキ缶)
保存条件 常温
表示例 アマニ油、
食用アマニ油

生活習慣
応援素材

Flax Lignan -Polyphenol-

アマニリグナン

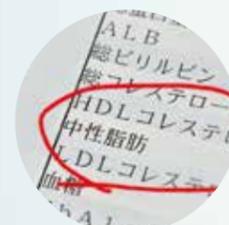
女性ホルモン様作用

LDL/HDL
コレステロール比の低下

抗酸化作用



脂質代謝改善



femgoo

アマニの希少成分で生活習慣を整える

アマニからリグナンを高濃度に抽出した水溶性素材。ダイエット、ゆらぎ世代を応援！

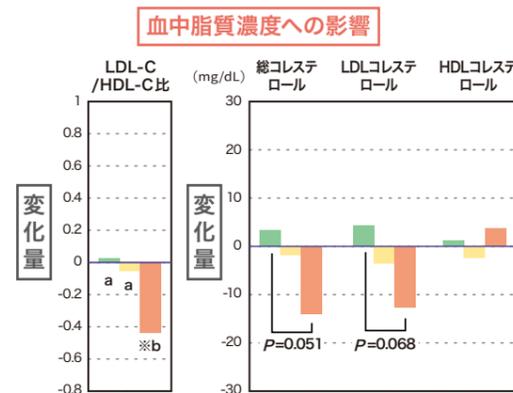
●ニップンの研究データ

対象者:総コレステロールが高め(180~240mg/dl)の成人男性

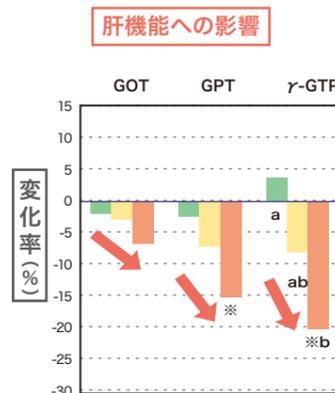
●摂取期間:12週間

●摂取量:プラセボ、アマニリグナン50mg、250mg(SDGとして20mg、100mg)の3群に分け摂取

**LDL/HDLコレステロール比の低下が
認められました！**



**肝機能マーカーの低下が
認められました！**



■プラセボ摂取群 ■50mgアマニリグナン摂取群 ■250mgアマニリグナン摂取群
異なる符号(a,b)に有意差(P<0.05)あり ※は、摂取前後で有意差(P<0.05)あり

Fukumitsu et al., Nutr. Res., 2010

女性ホルモン様 作用を発揮！

アマニリグナンは体内で代謝されて、
植物エストロゲンとして、
女性ホルモンのように作用します。



●使い方はいろいろ



使用例の写真はイメージです

ニップンアマニリグナン アマニから高濃度に抽出した水溶性の粉末素材。女性ホルモン様作用や脂質代謝改善作用等が報告されています。



形態 黄褐色の粉末
分類 食品
用途 ソフト・ハードカプセル、
顆粒、錠剤などサブリ
メント類/ドリンク、
ゼリー/シリアル菓子類
など

規格成分 SDG(セコイソラリシジノールジグルコシド)
として**40%以上**(HPLC法)
賞味期限 3年
アレルギー 該当せず
遺伝子組換え 該当せず*1
推奨摂取量 50mg~250mg/日
SDGとして20mg~100mgに相当
原料原産地 ニュージーランド

最終加工地 日本
由来 亜麻
荷姿 1kg(アルミ袋)
保存条件 常温
表示例 アマニ抽出粉末

■水溶性
■熱に強くpH安定性に優れる
※1 使用する賦形剤原料のとうもろこしは不分別

注目の
口腔ケア素材

Pomace extract - Oral care -

パミスエキス

口腔環境を良好に保つ

虫歯を予防

歯周病菌の抑制



虫歯菌の増殖を抑制し、健康な歯を

国産ワイン由来パミスから抽出した口腔ケア素材！

おしえて！
Q. パミスとは？

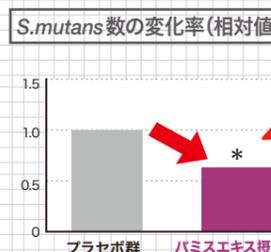
A. ワイン製造過程で発生するブドウの搾り粕(果皮・種・梗の混合物)です。



ニップンの研究データ

虫歯菌の変化率

対象者: 29-50歳, 19名
RCT
●摂取期間: 5日間
●摂取量: オレオール酸 27mg/日



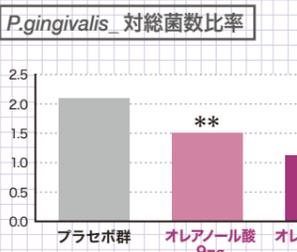
ヒト臨床試験において、
唾液中のS.mutansの
増殖が抑制

*P<0.05 Student's t-test

出典: 日本食品科学工学会 第58回大会(2011)

歯周病菌の変化率

対象者: 20-64歳, 84名
RCT
●摂取期間: 単回摂取後、5時間後に唾液採取
●摂取量: オレオール酸 9mg、27mg/日



摂取量依存的に、
唾液中の
P.gingivalis
の増殖を抑制

**P<0.01 vs コントロール

Shimazu et al., Dent. J(2024)

— 口腔内に滞留させることで、より効果を発揮しやすい成分です —



使用例の写真はイメージです

ニップンパミスエキスGR 国産ワイン由来パミスから抽出・精製した、ぶどうの色と風味のある素材です。



形態 淡茶褐色～淡紫色の粉末
分類 食品
用途 グミ、ガムなどの菓子類/
ゼリー/タブレット形状の
口腔清涼剤/歯磨剤など

規格成分 オレオール酸**3%以上**
賞味期限 5年
アレルギー 該当せず
遺伝子組換え 該当せず
推奨摂取量 300mg～900mg/日
オレオール酸として9mg～27mgに相当
原料原産地 日本

最終加工地 日本
由来 ぶどう
荷姿 1kg(アルミ袋)
保存条件 常温
表示例 ぶどう搾り粕抽出粉末
■ソフトカプセル等飲み込む用途には不適
■水難溶性

美活応援
素材

Organic Wheat grass -Dietary fiber, Iron, Folic acid-

有機小麦若葉

女性にうれしい
栄養が豊富

ママにもうれしい



食物繊維、鉄、葉酸が豊富なオーガニック素材

えぐみや苦みのない、ナチュラルなおいしさ！

新鮮な
まま加工

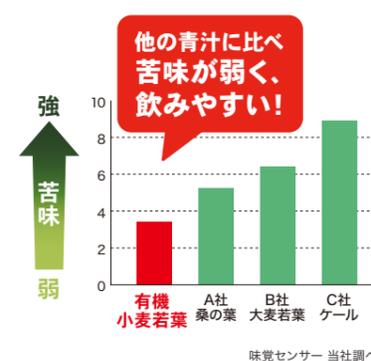
低温で
丁寧に乾燥

こだわりの製法でおいしさを追求

ニュージーランドのオーガニック認証団体により認証を受けている契約農場で栽培。
30cmほどに成長した栄養成分が最も充実している時期に、丁寧に刈り取り、収穫したその日のうちに加工しています。

抹茶のようなまろやかな味わい

苦味の比較 飲みやすさ・食べやすさの
ひみつ、苦味を比較



他の青汁に比べ
苦味が弱く、
飲みやすい！

味覚センサー 当社調べ

野菜^{※2}よりも栄養豊富！ —各栄養素が豊富といわれる野菜等と比較—



※1 有機小麦若葉: 当社栄養成分分析例
※2 日本食品標準成分表2020年版(八訂)より

●使い方はいろいろ —少量の添加で鮮やかな緑色になります※—

※食品の場合、対粉1～2%添加で鮮やかな緑色となります



使用例の写真はイメージです

有機小麦若葉 えぐみや苦みのないナチュラルなおいしさ特徴です。食物繊維、葉酸、鉄などの栄養も豊富。有機JASを取得。



形態 緑色の粉末
分類 食品
用途 青汁・スムージーなど粉末
飲料/製菓・製パン・製麺
/ハードカプセル/錠剤
など

分析例 たんぱく質20.0%
食物繊維41.8%
粒度 平均30μm
賞味期限 2年(10kg) 1年(1kg)
アレルギー 該当せず
遺伝子組換え 該当せず
原料原産地 ニュージーランド

最終加工地 日本
由来 有機小麦
荷姿 1kg(アルミ袋、内ポリ袋)
10kg(アルミ袋、ダンボール)
保存条件 常温
表示例 有機小麦若葉粉末

ニップンの機能性

システムティックレビュー※による受理実績

ニップンセラミド			
機能性関与成分	米由来グルコシルセラミド	グルコシルセラミド	グルコシルセラミド
届出表示※1	本品には米由来グルコシルセラミドが含まれます。米由来グルコシルセラミドは肌が乾燥しがちな方の肌の水分を逃がしにくくし、肌を乾燥から守る機能(バリア機能)を高めることが報告されています。※2	本品にはグルコシルセラミドが含まれます。グルコシルセラミドは肌の水分を逃がしにくくし、肌を乾燥から守る機能(バリア機能)を維持することが報告されています。	本品にはグルコシルセラミドが含まれます。グルコシルセラミドは肌が乾燥しがちな方の肌の水分を逃がしにくくし、肌を乾燥から守る機能(バリア機能)を高めることが報告されています。
1日摂取目安量	グルコシルセラミドとして 1.8mg (ニップンセラミドRPSとして 30mg) (ニップンセラミドRLGとして 60mg)	グルコシルセラミドとして 1.2mg (ニップンセラミドRPSとして 20mg) (ニップンセラミドCP/RLGとして 40mg)	グルコシルセラミドとして 0.6mg (ニップンセラミドRPSとして 10mg) (ニップンセラミドCP/RLGとして 20mg)
使用例	サプリメント、飲料、ゼリーなど	サプリメント、粉末飲料、お菓子など	サプリメント、ゼリー、粉末飲料、お菓子など
弊社受理実績	めぐりモイスト (I159)	セラミド1.2 (E32)	うるおい0.6 (H1231) <small>届出者: 株式会社ナガノマト (ニップングループ)</small>

アマニ油	
機能性関与成分	α-リノレン酸
届出表示※1	本品にはα-リノレン酸が含まれます。α-リノレン酸は血中の悪玉(LDL)コレステロール値を低下させる機能があることが報告されています。 2つを合わせたダブルヘルスクレームの対応も可能です。
1日摂取目安量	α-リノレン酸として 2.2g (業務用アマニ油Sとして 4.9g) (業務用アマニ油S プレミアムリッチとして 3.7g)
使用例	ブレンド油、ドレッシングなど(最終商品の形状に一部制限があります。詳しくはお問い合わせください。)
弊社受理実績	ニップン アマニ習慣 (H1266)

ニップンのマスリン酸	
機能性関与成分	マスリン酸
届出表示※1	本品にはマスリン酸が含まれます。マスリン酸は日常的な運動と併用することで、年齢とともに低下する筋肉量と筋力(握る力)を維持する機能があることが報告されています。
1日摂取目安量	マスリン酸として 60mg (オリーブ果実マスリン酸P30/クリアマスリンとして 200mg) (オリーブ果実マスリン酸P10として 600mg)
使用例	サプリメント、プロテイン、粉末飲料、ゼリー、お菓子など
弊社受理実績	ニップン マスリンエイド(J362)

※1 届出表示以外にも商品パッケージに記載が必要な事項があります ※2 届出表示の内容は、めぐりモイスト (I159) のセラミド部分を抜粋

表示対応について

ニップンのサポート

配合へのアドバイス

これまでの数多くの分析の経験から、組み合わせが悪い素材がない等、アドバイスをすることが可能です。機能性原料の配合は、1割増し仕込みを推奨しております。



届出資料作成のサポート

機能性表示食品制度の届出の方法のひとつとして採用されているシステムティックレビュー(SR)※を無償でご提供いたします。

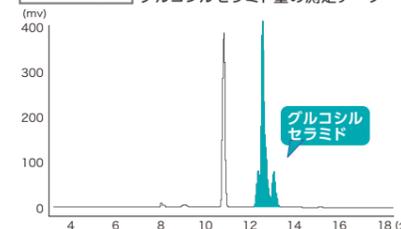


※ システムティックレビュー(SR):すでに報告されている機能性関与成分の有効性についての論文を体系的にまとめたものを根拠とする資料

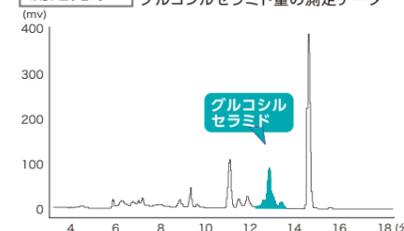
ニップン研究所にて含量測定

分析はもちろん、食品加工後の含有量の分析も行います。グルコシルセラミドは、外部機関での分析時に、分析方法も提出する必要がありますので、必要に応じてそのサポートもいたします。

測定見本1 ニップンセラミドCPIに含有されるグルコシルセラミド量の測定データ



測定見本2 ニップンセラミドCPを配合した錠剤に含有されるグルコシルセラミド量の測定データ



高速液体クロマトグラフィー (HPLC-ELSD) による分析

第三者機関での分析もサポート

外部の分析機関からの技術面等でのお問い合わせに對しても回答方法をご提案いたします。



消費者庁への届出をサポート

機能性表示食品の新規届出等には、決まった様式を用いた届出に必要な情報を事前に準備する必要があります。これまでの数々の知見から食品関連事業者様の届出をサポートいたします。



消費者庁からの差戻へのフォロー

消費者庁からさまざまコメントがあり、届出が差戻されることがあります。数々の知見から、食品関連事業者様のスムーズな受理をサポートいたします。





※掲載写真はイメージです。 ※当パンフレットの画像、テキスト等全てのコンテンツについて無断複製、転載することを禁じます。 ※本資料は学術的なデータに基づき、業務用ユーザー様向けに作成しているため、記載内容をそのまま一般消費者向けのパッケージ・広告等に使用することはできません。また、最終製品の効果効能を保証するものではありませんのでご注意ください。

nippon 株式会社 **ニッポン** ヘルスケア事業部

TEL.03-3511-5357 FAX.03-3237-3541 <https://www.nippon.co.jp>

©2024.10