



株式会社アガペファーム



九州産業大学
KYUSHU SANGYO UNIVERSITY

2021年9月15日

報道関係各位

株式会社アガペファーム
九州産業大学

産学連携で新たな機能性表示食品を開発

～ジンジャーシロップ「金姜柑」の発売について～

調剤薬局チェーンを展開する株式会社アガペのグループ会社である株式会社アガペファーム（朝倉郡筑前町）は九州産業大学と連携して開発した同社初の機能性表示食品、ジンジャーシロップ「金姜柑」（きんきょうかん）を10月1日（金）より販売を開始します。

金姜柑は熊本県産の生姜を主原料とするシロップで、20ml（1日当たりの摂取目安量）中にショウガの有効成分である6-ジンゲロールを2.835mg、6-ショウガオールを0.23mg含んでおり、気温や室温が低い際に末梢部位の体温を維持する機能を持つということを表示できる機能性表示食品です。

機能性表示食品とは、特定保健用食品（トクホ）、栄養機能食品とともに保健機能食品として健康機能を表示することが許された食品のことで、特定保健用食品（トクホ）と異なり国は審査を行いませんが、届け出が受理されるためには、企業の責任で、最終製品を用いて臨床試験を行うか、専門家による国内外の膨大な関連研究を網羅的に収集・精査するシステムティックレビューを行い、機能の科学的な根拠を説明しなければなりません。従って、健康機能を表示することによる商品価値の増大というメリットは理解しながらも、中小の食品メーカーでは申請を断念するケースも多く、1000社近くの食品関連企業がある福岡県においても、機能性表示食品の申請をする事業者は多くありません。

このたび、企業にとって負担が大きいシステムティックレビューや機能性成分分析を九州産業大学で支援することにより、同社初の機能性表示食品の商品化を実現しました。

具体的には、九州産業大学の生命科学部においてシステムティックレビューとして、国内外の生姜に関する18000件以上の研究の中から約100件の信頼性の高い文献を精査して、機能性を表示するため必要な有効成分含量を特定するとともに、アガペファームの試作品に対する機能性成分分析を繰り返し、レシピの決定を支援しました。また、地域共創学部では生姜食品の市場分析に基づいたマーケティング戦略を策定し、芸術学部でブランドマークやパッケージ、ラベルをデザインするなど、学部間横断の産学連携プロジェクトとして取り組み、新たな機能性表示食品の完成に至りました。

九州産業大学は、このたびの成果を踏まえ、今後とも株式会社久留米リサーチ・パーク、福岡県工業技術センター生物食品研究所などと連携して、福岡県の食品メーカーの機能性表示食品開発支援を強化し、地場の食品産業の発展に寄与していく所存です。

また、アガペファームはこのたびの機能性表示食品の商品化を踏まえ、新たな機能性表示食品を開発し、保健機能食品の商品ラインアップの拡充に努めます。

商品の概要については別紙をご覧ください。

○商品に関する一般の方のお問い合わせ先

株式会社アガペファーム

本部 赤塚

電話：0946-42-8058

メール：info@agapefarm.jp

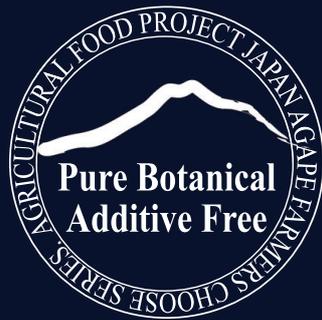
◇機能性表示食品とは？

機能性表示食品制度とは、国の定めるルールに基づき、事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要な事項を、販売前に消費者庁長官に届け出て、機能性を表示することが許された食品のことです。

特定保健用食品(トクホ)と異なり、国が審査を行いませんので、事業者は自らの責任において、科学的根拠を基に適正な表示を行う必要があります。

◇「金姜柑」の開発に当たって

この商品の開発に当たっては、九州産業大学創立60周年記念事業の一環として、福岡県、九州産業大学、株式会社アガペファームの産学官連携事業として実施されました。商品ラベルや化粧箱のデザインは九州産業大学芸術学部の学生さんが手掛け、商品に含まれる機能性原料の分析やエビデンスの検証は生命科学部の皆様、マーケティング及び商品企画に関しては地域共創学部の皆様のご協力で誕生しました。また、機能性表示食品の届出については福岡県の支援を受けて完了しております。多くの方々のご協力をいただいたことをこの場をお借りして深く感謝いたします。



私たちは食を通してみなさまに
笑顔をお届けする企業です。

純植物性・添加物不使用
きん きょう かん
金姜柑

機能性表示食品
届出番号G272

株式会社アガペファーム

〒838-0212
福岡県朝倉郡筑前町四三嶋206-1
TEL:0946-42-8058
FAX:0946-42-8048
https://agapefarm.jp
Email: info@agapefarm.jp



九州産業大学共同開発

黄金色が美しい八郎生姜と燦燦と降り注ぐ太陽を受けて育ったサトウキビ、さわやかな香りと優しい酸味が特徴のかぼすのみを原料に仕上げた無添加機能性食品を「金姜柑(きんきょうかん)」と名付け1本1本、心を込めて手作りしています。



【熊本県八代産生姜の特徴】

全国第2位の生産量を誇る熊本県内でも、八代市内の自然豊かな棚田で育てています。糖度の高い八郎生姜や、繊維の少ない土佐一号の他、どの生姜も大切に育てられ、収穫された生姜はひとつひとつ手作業で処理し、作り手の心を込めて丁寧に出荷されています。



【大分県産かぼす】

大分県産のかぼすは全国の生産量の9割を大分県が占めています。搾りたての果汁100%をパック詰めにしたものを使用しています。

【南九州産きび糖】

国内生産のサトウキビはすべての鹿児島県と沖縄県の両県で栽培されています。その南九州産のサトウキビから精製されたきび砂糖を使用しています。



【金姜柑は機能性表示食品です。】

2015年福岡県朝倉郡筑前町の自社農場で栽培した生姜を原料に、無添加で仕上げた生姜シロップの製造販売で福岡銀行の農業法人成長支援ファンドの、第1号出資を受けてスタートした私たちの6次化事業も今年で6年目を迎え大きな節目を迎えました。昨年からは農場に製造所も建設し、生姜の栽培からシロップの製造販売まですべて自社で完結させるシステムに変更しました。令和3年6月には2年前から進行していた九州産業大学との機能性表示食品の届出プロジェクトも完了し、健康を支える食品として新たな1歩を踏み出しました。これからも無添加で健康に役立つ食品の開発に力を注いで参ります。

【届出表示】

本品には6-ジンゲロール、6-ショウガオールが含まれます。6-ジンゲロール、6-ショウガオールは、気温や室温が低い際に、末梢部位の体温を維持する機能がある事が報告されています。

6-ジンゲロール	2.835mg
6-ショウガオール	0.23mg

※金姜柑20mlに含まれる量です。

【1本1本心を込めた手作り製法】



【原料洗浄作業】



【切出し作業】



【加熱濃縮作業】



【高温充填作業】

原料の下準備から、充填作業までスタッフが心を込めて担当しています。だから、美味しいんです。

【金姜柑の美味しい召し上がり方】



付属のメジャーカップで1日20mlを目安に、お好みのお飲み物に混ぜてお召し上がりください。冬場はもちろん、夏場の冷房は体の芯まで冷え込んでしまいます。そんな時にも金姜柑は末梢部位の体温を維持する機能があることが報告されています。「夏場こそ冷え切る前に金姜柑」を合言葉に、元気に乗り切ってください。

【金姜柑を毎日のお料理の隠し味に】



■鶏肉の味噌マスタード炒め

- 【材料】2人分
鶏もも肉…2枚
塩コショウ(下味用)…適量
片栗粉…大さじ3
★マスタード…大さじ2
★味噌…大さじ1
★みりん…大さじ2
★生姜シロップ…大さじ2

【作り方】

- ①鶏肉は一口大に切り、塩コショウで下味をつけ、片栗粉をまぶしておく。
- ②フライパンに油をひき、鶏肉を焼く。
- ③鶏肉を焼いている間に★の材料を混ぜ合わせる。
- ④鶏肉に火が通ったら、③を鍋に入れ、全体にかきまぜる。

その他のレシピ集は右のQRコードから閲覧できます。

