

報道関係各位

2017年7月26日

海洋深層水ミネラルが販売好調！ 2016年度の売上高が前年比 121%の伸長 ミネラルの機能と安全性を訴求

赤穂化成株式会社

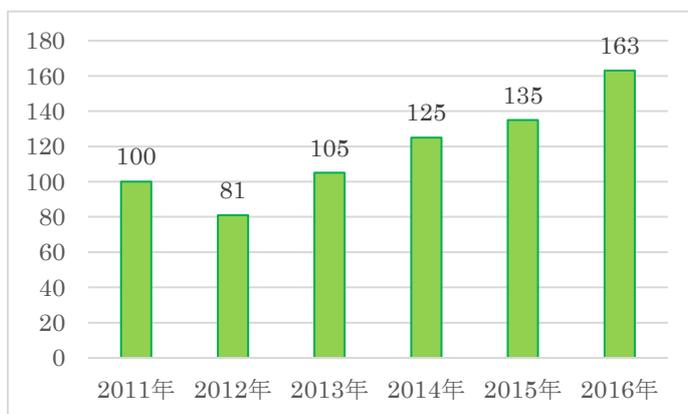
海洋深層水ミネラルが健康志向の高まりを受けて注目を集めています。

当社が販売する海洋深層水(業務用)の売上高について、2011年を基準としますと、2012年には東日本大震災に伴う一時期な需要増の反動で落ち込んでいるものの、その後は右肩上がりに伸長を続けています。2016年度の売上高は、前年比21%増加しており、5年前の2011年度と比較すると163%増加しています。一般的に海洋深層水とは、太陽の光が届かない水深200m以深の水温が急に冷たくなっている層にある海水のことをいいます。その海水は陸水や大気由来の化学物質にさらされる機会が少ないため、極めて清浄で、安心・安全です。当社の「室戸海洋深層水」は、高知県室戸沖の水深344mから汲み上げられた海水を使用しています。

■「無添加」である安全性と「ミネラル」の機能性がけん引

需要が増加している背景には、近年の食品に対する消費者の安全志向の高まりから、「無添加」の需要が増加していることがあげられます。業務用の海洋深層水の主な用途は、食品を製造する際のミネラル強化や炊飯等です。添加物としてではなく、食品の原料として主に食品・飲料メーカーへ出荷しています。

安心・安全な製品を提供する為、当社の海洋深層水関連製品を製造する工場は、総合衛生管理製造過程の承認を受けており、管理システムとして食品安全マネジメントシステム(FSMS)の国際規格であるISO 22000を取得しています。



2011年の売上高を100とした時の売上高推移



「業務用 海洋深層水ミネラル」

■ご飯をふっくら炊きあげる海洋深層水ミネラル

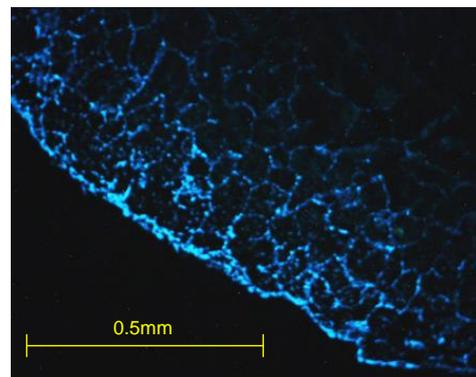
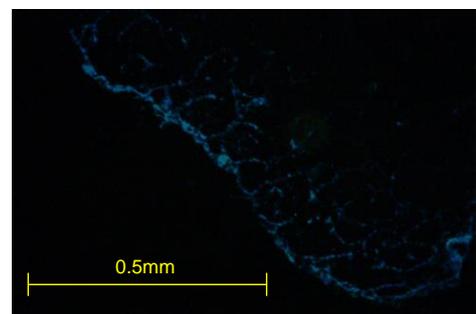
炊飯時に海洋深層水を使用すると、「ふやけを防ぎ、ベタつきを抑える」「早炊きでもおいしい」「古米の色・香りがよくなる」「無洗米も香りよく炊きあがる」などと言われ、お米がふっくら、つやつや、もちもちに炊き上がります。そのメカニズムはお米の細胞壁にマグネシウムが付着し、炊飯時に細胞が壊れるのを防ぐからです。

通常はお米の精米歩合が進むにつれてお米のマグネシウムが減少します。マグネシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素であり、多くの体内酵素の正常な働きとエネルギー産生を助けるとともに、血液循環を正常に保つ働きがあります。海洋深層水のミネラルは、ご飯を美味しく炊きあげるとともに、マグネシウムの補給もできる商品です。



【左】水道水 【右】水道水+ミネラル

ミネラルを加えて炊いた右側の米粒は、お米の周りにマグネシウムの皮膜が出来た為、米粒の組織が壊れていない。



【上】水で炊いたご飯 【下】ミネラルを加えた水で炊いたご飯
下はマグネシウムイオンが細胞壁に集中している様子がわかる。

■お客様の要望に合わせたミネラル組成に調整できます。

業務用でのご利用の場合、各お客様によって必要なミネラルの組成・ミネラル濃度が違います。弊社では製塩技術で培った技術により、化学物質などを一切使わずお客様のご希望のミネラル組成・ミネラル濃度に調整する事が出来ます。

また、海洋深層水の健康効果について様々な研究を重ね、70件以上の学会発表を行うほか、現在も高知大学医学部をはじめ、色々な機関と共同研究を進めています。お客様とも、お客様の最終製品にて共同研究を行い、学会発表や共同特許の出願も行っています。

■海洋深層水のミネラルの脂質吸収への影響について研究

一般的に食事を摂ると、食品中の脂質(中性脂肪、コレステロール)は小腸より吸収され、カイロミクロンとなり血液を介して末梢組織に輸送、利用されます。このカイロミクロンは、エネルギー源としての脂肪酸を供給するリポタンパクですが、必要以上に存在すると脂肪の蓄積(肥満)につながると考えられています。弊社では海洋深層水に含まれるミネラルの脂質吸収への影響についての研究結果を発表しています。

海洋深層水より調整した高ミネラル飲料が脂質吸収に及ぼす影響

(2002年11月10日 日本補完代替医療学会にて発表)

弊社による研究の結果、実験的高脂肪食を摂った後(0～5時間)には、通常(水道水を食事中に飲用した場合)食後血中のカイロミクロン濃度が増加するのに対し、「海の深層水 天海の水(硬度 1000)」を食事中に飲用することによって、食後血中カイロミクロン濃度の上昇を水道水飲用時と比較して約40%抑えることが確認されました。(20～30代男性6人のデータより)。この結果より、「海の深層水 天海の水(硬度 1000)」を我々の普段の食生活に取り入れることは、食後の血中カイロミクロンの上昇を抑え、末梢組織での脂肪酸の蓄積予防、あるいは肥満の予防につながる可能性が考えられます。さらに肥満をリスクファクターとする生活習慣病の予防も期待できると考えられます。

■研究結果

・高脂肪食の摂取時、高ミネラル飲料の飲用によりカイロミクロン(CM)の上昇を抑制、同時にレムナント様リポタンパク(RLP*)の上昇の抑制が確認された。

・特に20～30代の男性において、CM、RLPともに2時間後に上昇の抑制が確認された($p < 0.05$)。高脂肪食と同時に高ミネラル飲料を飲用することで、CMとRLPの上昇を抑制したことより、高ミネラル飲料は抗肥満作用を示すことが示唆された。

*RLP:カイロミクロンは、血中のリパーゼで分解されて脂肪酸になった状態で各組織に運ばれ利用されるが、リパーゼで分解されなかった残りのリポタンパクを指す。RLPはマクロフェージに容易に貪食され、泡沫化し、動脈硬化・初期病変を形成する事が報告されています。

■商品に関するお問い合わせ先

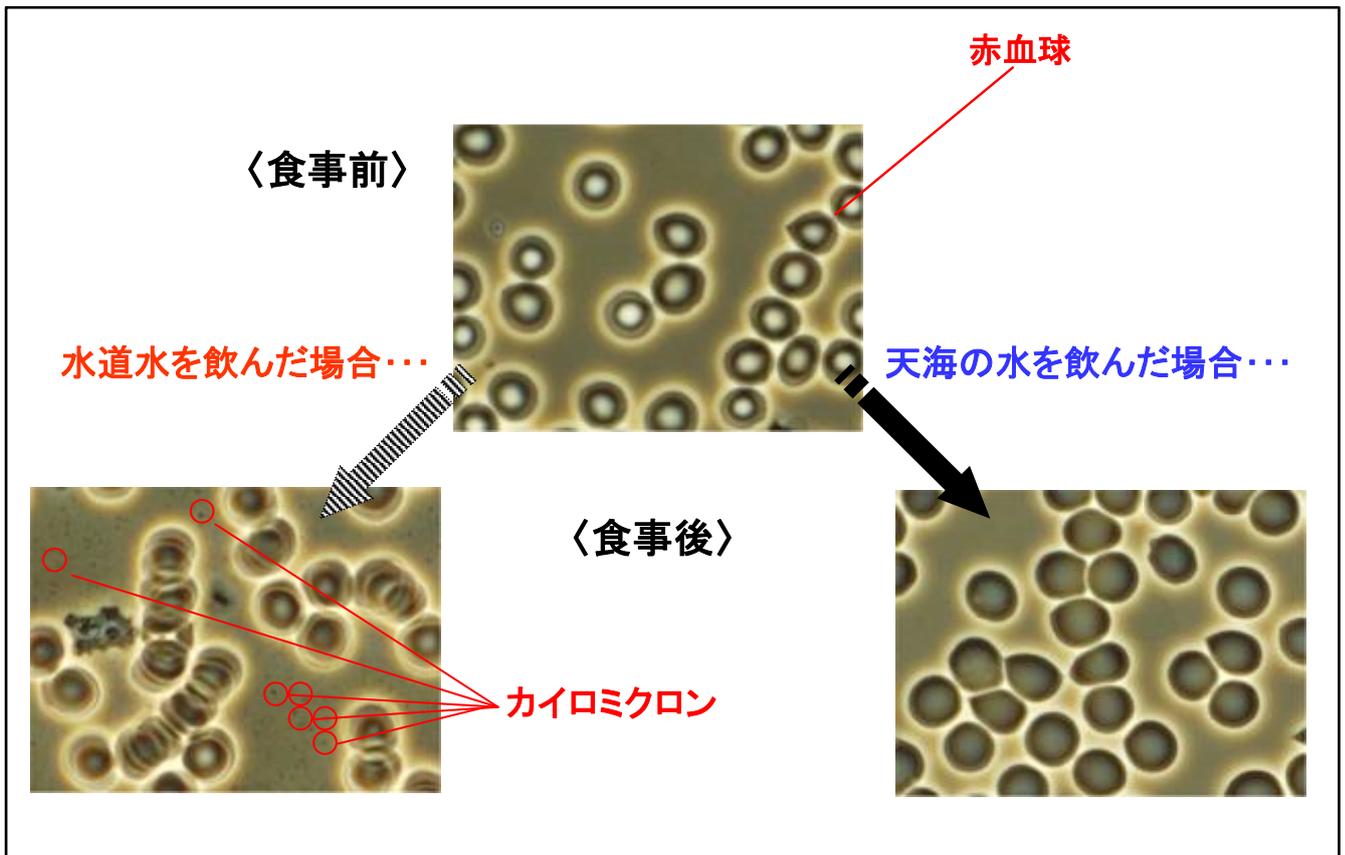
赤穂化成株式会社 東京支店 第二営業部 業務用グループ
TEL:03-5330-2911(代) FAX:03-5330-2915

■本資料に関するお問い合わせ先

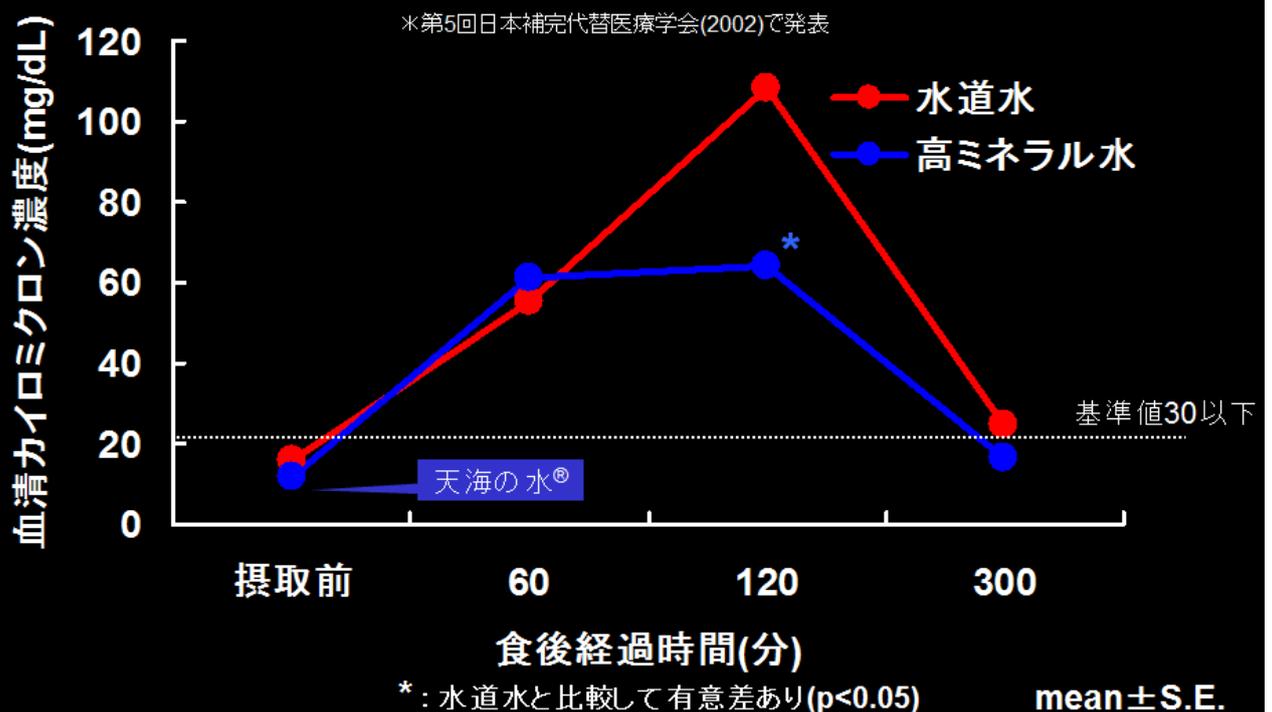
赤穂化成株式会社 東京支店 広報担当:坂井
TEL:03-5330-2911(代) FAX:03-5330-2915

News Letter 2017 SUMMER

■顕微鏡観察(食事前と食事後の血液の状況)



海の深層水 天海の水®と高脂肪食摂取時の血清カイロミクロン濃度の推移(n=7)



会社概要

社名	赤穂化成株式会社
所在地	本社／兵庫県赤穂市坂越 329 番地 TEL.0791-48-1111(代) 東京支店／東京都新宿区百人町 2 丁目 24 番 9 号 アマシオビル 3 階 TEL.03-5330-2911(代) 赤穂工場／兵庫県赤穂市坂越 329 番地 TEL.0791-48-1721 深層水事業所／高知県室戸市室戸岬町 1828-5 TEL.0887-24-2820
資本金	3,000 万円
従業員数	200 名
代表者	代表取締役社長 池上 良成
事業内容	健康事業、調味事業、化成品事業、食品事業
URL	http://web.ako-kasei.co.jp

忠臣蔵で名高い赤穂は、古来より製塩や苦汁工業が盛んで、その流れをくむ企業が数多くあります。弊社は、その中でも核となる食塩や苦汁を中心とした無機ミネラルの総合メーカーとしての豊かな基礎技術をもとに、一貫して堅実な経営を行い、創業時の精神をよりどころに事業を守り育てて参りました。

そして現在、これまで培ってきた『海洋科学の開発技術』をベースに新事業の展開を進めております。これからも弊社は、「ミネラル」と「健康」をテーマに「海洋文化をお届けする」ことを目指し、お客様に提案できる商品創りに努めて参ります。