

## ◇機能性表示食品とは？

機能性表示食品とは、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、その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、化学的根拠を基に適正な表示を行うものです。

## ◇「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関与成分(6-ショウガオール、6-ジンゲロール)の定量分析や数々の査読付き学術論文を基に作成されたSR(システムチェックレビュー)の作成、検証は生命科学部の皆様、マーケティング及び広告戦略に関しは地域共生学部の皆様のご協力で誕生しました。

また、機能性表示食品の消費者庁への届出については、県から委託を受けた株式会社久留米リサーチパークバイオバレープロジェクトの皆様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頂いたことを、この場をお借りして深く感謝致します。

株式会社アガペファーム  
代表



農業と健康を育むフードテックファーム

私たちは食を通して  
みなさまに  
笑顔を届ける企業です。

## 株式会社アガペファーム

〒838-0224 福岡県朝倉郡筑前町松延361-1

TEL: 0946-42-8130 FAX: 0946-42-8131

Email: info@agapefarm.jp



その他レシピ集は上のQRコードからご覧になれます。

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

黄金色が美しい熊本県産八郎生姜と燦燦と降り注ぐ太陽を受けて育った沖縄県のサトウキビ、さわやかな香りと野菜い酸味が特徴の大分県産かぼすのみを原料に仕上げた無添加ジンジャーシロップを「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。

## ◇金姜柑(きんきょうかん) 誕生秘話

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、添加物不使用で仕上げたジンジャー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次産業化事業も、今年で6年目を迎え大きな節目を迎えました。2020年秋からは農場内に製造所を建設し、生姜の栽培から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。同時に自社栽培の生姜から熊本県八代産八郎生姜に原料を切り替え



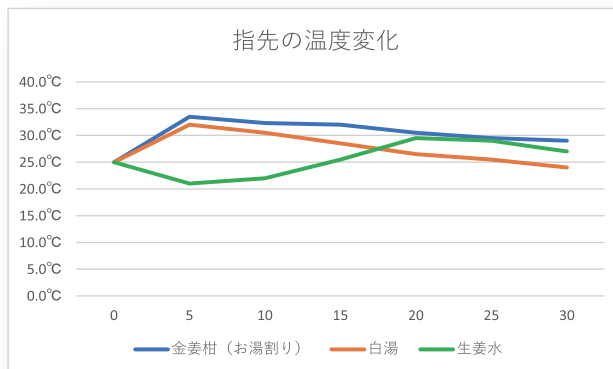
JA八代HPより

大量生産に対応可能な生産体制を整えました。その際、以前よりご縁を頂いておりまして、九州産業大学様より、創立60周年記念事業の一環として、機能性表示食品の届出をご提案頂き、福岡県の機能性表示食品届出支援事業の活用と併せて産学官連携がスタートすることになったのです。2021年8月には無事届出も完了し、機能性表示食品(G272)ジンジャーシロップ「金姜柑(きんきょうかん)」として新たな第1歩を歩み始めたのです。



ジンジャーシロップ  
**金姜柑**  
 (きんきょうかん)  
 手足の冷えが気になる方へ

## ◇飲料摂取に伴う指先の温度変化



※2021年自社実験データによる

### 【栄養成分表示】 一日摂取目安量(20ml)

エネルギー	65kcal	機能性関与成分	
たんぱく質	0.10g	6-ジンゲロール	2.835mg
脂質	0.026g	6-ショウガオール	0.23mg
炭水化物	16.1g		
食塩相当量	0.004g		

- 名称:ジンジャーシロップ●原材料名:生姜(熊本県産)、きび糖、かぼす果汁、ジンジャーエキスパウダー
- 内容量:300ml●賞味期限:製造日より1年●保存方法:高温多湿を避け、開封後は冷蔵庫で保管し、早めにお召上がりください。

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ことが報告されています。

●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。)及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。●疾病に罹患している場合は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談してください。●一日摂取目安量:20ml●摂取の方法:本品を一日20mlを目安に付属のカップで量り好きなお飲み物に混ぜる等してお召上がりください。●摂取上の注意:本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日摂取目安量を守ってください。抗凝固剤を服用中の方は、医師、薬剤師に相談してください。

## ◇金姜柑活用レシピ

### ■鯖の味噌煮込み



【材料】(4人分)  
 さば切り身…4切れ  
 生姜…1かけ  
 水…100cc  
 みりん…大さじ3  
 味噌…大さじ3  
 醤油…大さじ1  
 生姜シロップ…大さじ3

#### 【作り方】

- ①鯖は表と裏に熱湯をかけ、霜降りをする。
  - ②鍋に調味料を全て入れ、強めの中火にかける。ぐつぐつになったら中火にして鯖と生姜を入れる。
  - ③蓋をして、時々煮汁をかけながら15分程煮詰める。煮汁にとろみがついてきたら完成。
- 栄養量(1人分) 339kcal

### ■手羽元と大根の甘辛煮



【材料】(2人分)  
 手羽元…10本  
 大根…1/2本  
 生米…大さじ1  
 (大根下茹で用)  
 ★ポン酢…70ml  
 ★水…100ml  
 ★生姜シロップ…大さじ1

#### 【作り方】

- ①大根は3cm幅に切り、鍋に入れ、大根がかぶるくらいの水を入れ、生米を加えて強火にかける。沸騰したら弱火にして15分ほど煮込む。
  - ②小鍋に手羽元、下茹でした大根と★を入れ、蓋をして中火で15分程煮込む。
- 栄養量(1人分) 602kcal



その他レシピ集は上のQRコードからご覧になれます。

## アスコフィランとは

褐藻類「アスコフィラム・ノドサム」に多く含まれる多糖体で北大西洋沿岸で生育しその海藻はノルウェーなどで食されている。



感染性肺炎の予防及び  
治療用組成物  
特許第6854613号

そのアスコフィラム・ノドサムから抽出・精製されたアスコフィランHSは

- ・1日100mgの摂取で免疫機能を活性化
- ・NK細胞活性が低めの方の活性を向上
- ・肺炎モデル試験では、感染前からの摂取で効果を発揮
- ・有効成分であるアスコフィランがHIVの接着と侵入を阻害

以上のことから、免疫機能が低下している方が感染前に摂取し続けておくことより効果的であることが示唆されています。

**SoyLact(ソイラクト)はそのアスコフィランHSを1本当たり 50mg含んでいます。**



アスコフィランHSは林兼産業株式会社が開発した機能性原料です。



# 大豆が支える 明日の健康



農業と健康を育む  
フードテックファーム

株式会社アガペファーム本社工場

〒838-0224  
福岡県朝倉郡筑前町松延361-1  
TEL : 0946-42-8130  
FAX : 0946-42-8131



## 乳酸菌発酵豆乳 SoyLact<sup>®</sup>(ソイラクト)

## ■WITH コロナの新習慣



朝倉の大豆畑

世界的なコロナウィルスのパンデミックにより、私たちの生活は大きく変化しました。何よりも、自分の健康は自分で守る、Self Defence (自己防衛) の考え方が浸透してきました。うがい、手洗い、マスクの着用等、今までの非日常が日常となり新たな習慣が生まれました。健康意識の高まりと並行して、免疫力の向上により病気に罹り難い健康な身体づくりがトレンドとなっています。昨今、スーパーフードとしても注目を浴びる大豆は豊富なタンパク質のみならず、大豆イソフラボンという健康に役立つ成分を多く含み、これからの私たちの食



朝倉産フクユタカ

生活において、重要な存在となっています。また、乳酸菌についても、発酵食品が健康維持に役立つと知られるようになってから、特に飲料の業界では馴染みの深い素材となっています。今後、私たちは食生活を通して健康を意識し、人本来の病気に対する防御力を100%発揮できる様、意識改革が大切になってきます。

## ■SoyLact(ソイラクト)とは

ひとことで言うと、ドリンクタイプの乳酸菌発酵豆乳(飲むヨーグルト)です。固形の豆乳ヨーグルトが注目される業界の中でも、ドリンクタイプの豆乳ヨーグルトは数少なく、今後の市場拡大が見込まれる商品でもあります。SoyLact(ソイラクト)は福岡県工業技術センター生物食品研究所の指導により更にバージョンアップした形で誕生しました。ますます健康に対する意識が向上していく傾向にある今日、100%植物由来の原料のみで製造され、添加物は一切使用しない製法で誕生したソイラクトはベジタリアンの方のみならず、ビーガンの方でも安心してお飲み頂ける健康サポート飲料です。福岡県朝倉地方に建設された新工場は、HACCP認証、ハラール認証、コーシャ認証の3つの国際認証取得を目指して着々と準備を進めています。



工場全体



醗酵室



製造準備室7

## ■乳酸菌+大豆イソフラボンのWパワー



### ★SoyLact(ソイラクト)プレーン

原材料:大豆(福岡県産)、てんさい糖、海藻抽出物(アスコフィラン)  
 内容量:100ml  
 価格:250円(税別)  
 大豆(フクユタカ)の風味を活かしつつ、ヨーグルトの特性を上手に発揮したベーシックタイプです。お好きなフルーツや野菜とミキシングすると簡単にオリジナルスムージーが完成します。

### ★SoyLact(ソイラクト)あまおう

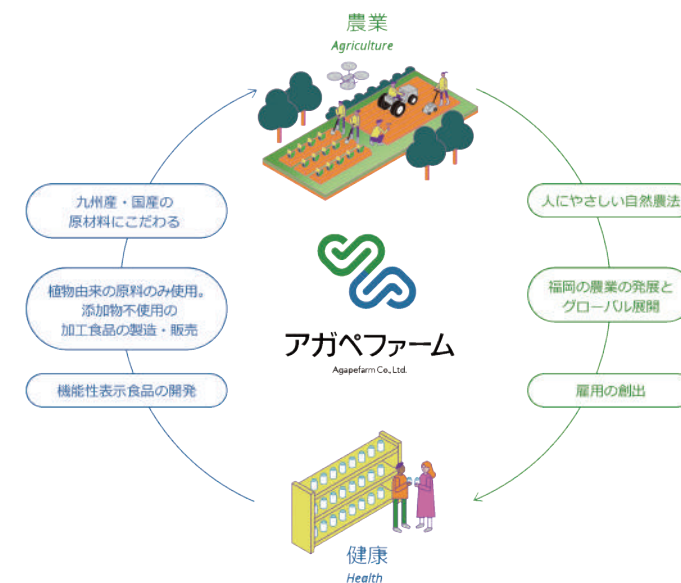
原材料:大豆(福岡県産)、てんさい糖、あまおうピュレ、海藻抽出物(アスコフィラン)  
 内容量:100ml  
 価格:300円(税別)  
 プレーンタイプに福岡県特産あまおうの規格外商品をピュレにして加えました。お口の中にあまおうの濃厚な香りと、バランス良い甘みと酸味が広がります。ビタミンCも多く入っており、お子様から大人の方までどなたにでもお楽しみいただける逸品です。

### ★SoyLact(ソイラクト)八女抹茶

原材料:大豆(福岡県産)、てんさい糖、抹茶ペースト、海藻抽出物(アスコフィラン)  
 内容量:100ml  
 価格:300円(税別)  
 プレーンタイプに八女茶の規格外商品を抹茶ペーストにして加えました。深い緑色で抹茶のほのかな苦みとコクが絶妙なバランスでお口に広がります。抹茶に含まれるポリフェノールが特に女性の方に喜ばれています。

## ■農業と健康を育むサイクル

アガペファームは人の健康と地域の農業を守り、未来に持続可能な食と健康の産業を構築してまいります。私たちは、無農薬野菜の栽培や、独自の大豆発酵技術から生まれた加工食品を通じて人々の健康を育みます。



化学肥料を使用しない、自然農法で野菜を育て、その野菜を原料に健康に役立つ加工食品を製造することで、農業と健康を育むサイクルを構築しています。アガペファームが製造する食品は  
 1.植物由来の原料のみを使用する。  
 2.添加物は一切使用しない。  
 の2つのルールに基づいて誕生したものです。

