

諫早産のえごまを使った新商品 第2弾!

**パンにあう「えごま MISO バター」12月1日(水)新発売**

ロスマリン酸を含むえごまの葉とオメガ3を含む4つの食材を使ったパンにつける味噌バター



■(画像左)商品名:パンにあう「えごま MISO バター」

■(画像右)えごまの葉と実

長崎県諫早市で1989年から健康食品、無添加加工食品の卸・小売業を営んでいる株式会社ハクライドウ(代表:伊達 雅孝 だて まさたか)と申します。弊社は諫早市の中央商店街(アエル通り)に近い市道沿いに事務所を構えており、エゴマ関連商品や青汁・はちみつなどを中心に販売しております。また、弊社は「健康的な食品で予防医学に貢献する」ことを理念としております。

長崎県は健康な体で日常生活を送れる「健康長寿日本一」を目指して様々な取り組みがされていますが、2025年には認知症の高齢者は730万人と推計される中、若いうちからの健康づくりが重要だと考えています。総務省の「家計調査」(2人以上世帯)によれば、パンの支出が米を上回っており、また、高級食パンの流行もあったことから、栄養価が高くなおかつおいしいパンに塗るスプレッドを考えました。そこで、全国の健康的(無添加)でおいしいもの、面白いものに関心のあるパン好きの20代~30代の女性の方を対象に、パンにあう「えごま MISO バター」を令和3年12月1日(水)より新たに販売することになりました。

この商品を通じて「健康寿命の延伸」「おうち時間をリッチに」をコンセプトに提案をしていきたいと思っております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

## 1.【顧客ターゲット】

詳細⇒「全国の健康的（無添加）でおいしいもの、面白いものに関心のあるパン好きの20代～30代の女性」

⇒【商品の試食アンケート結果・感想】

- 「食パンに合う。いつものトーストが贅沢に。」
- キャラメルみたいな味で、バニラアイスと一緒に食べるとリッチな味わいに
- 口に入れる瞬間にナッツの風味が鼻に伝わり、口に入れると味噌の塩味とバター濃厚でコクのある味、はちみつの甘みが合わさって美味しい。

## 2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」

詳細⇒パンにも塗れるオメガ3（えごま・ナッツ）×味噌（発酵食品）×バターの組み合わせで

＜特徴は＞

- 1) 健康食材として注目されるえごまの葉（ロスマリン酸）と実（オメガ3）を使っていること
- 2) オメガ3を含む4つの食材としてクルミ、カシューナッツ、アーモンド、えごまの実を使用
- 3) オメガ3食材をパンにも塗って食べることができること
- 4) 米食からパン食の家庭が増える中で、パンと一緒に食べられるものを模索し、同様の悩みがあった発酵食品の味噌を使ったことです。

## 3.【強み】（WONDER）＜ロスマリン酸の作用とは＞

ロスマリン酸は、ポリフェノール的一种で、えごまの葉やローズマリー、レモンバーム、シソなどのシソ科ハーブ類の植物に多く含まれる成分です。

また、抗酸化作用があり、アレルギー反応を抑える働きがあります。近年では、脳の機能や健康を維持する働きがあることも研究で明らかになっています。

富山県農林水産総合技術センター食品研究所が行った「県内産農産物の抗酸化力評価」で県産34品目の中で「生のエゴマの葉」が最も、抗酸化力が高い数値が出たことがわかりました。

また、弊社から長崎県工業技術センターで調べたところ、実際にえごまの葉にポリフェノール的一种である“ロスマリン酸”が含まれていることがわかり、これを商品に入れたいと考えました。

<参考データ>

長崎県工業技術センターでエゴマの葉に含まれるロスマリン酸の含有量

エゴマ葉(小)	含量 (mg/g)
1	0.53
2	0.58
3	0.33
平均	0.48

令和3年8月に調べて頂いた結果、エゴマの葉(大)に含まれるロスマリン酸の含有量は、平均0.21に対して、上記の表の通り、エゴマの葉(小)の含有量は平均0.48と約2倍の含有量が含まれていることがわかった。

(季節・土壌など環境により含有量は変化すると予想される為、再度、今年11月のエゴマの実の収穫時期に調査を予定しております)

#### 4.【リリースのポイント3つ】

##### ①面白い

新感覚！パンにあうえごま MISO バター

##### ②健康

健康食材のえごま(えごまの実、葉)、ナッツ類を使用

##### ③産地・地域

諫早産のえごまを使用

#### 5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

米食からパン食に移る中で、健康に良い発酵食品の味噌の購入量も減少している中で、ある時「パンにつけるみそがあったらなぁ」という要望がありました。健康的な食品で予防医学に少しでも貢献できればと思う中で、健康食材えごまに出会い、「えごま」をそばに練り込んだ「えごまそば」などえごまを活用した新商品開発を行なっています。

現在、エゴマの葉に含まれるロスマリン酸の含有量に関して、今年11月に再調査を行う予定です。これまでエゴマは実のオメガ3には着目されていましたが、弊社では、その結果次第では、これまで使用されていなかった葉を活用した商品開発を行っていきたいと考えております。

<以下、参考資料>



- 1978年 個人の貿易業者「舶来堂」として創業（海外製品の輸入販売を開始）
- 1989年健康食品、無添加加工食品の卸・小売業を開始
- 2000年ネットでの消費者直販の全国販路開拓開始
- 2005年独自商品として、すりえごま・えごまそばの開発・販売を開始
- 2016年10月3日 株式会社化～現在に至る

■ 商品概要

商品名	「パンにあうえごま MISO バター」
特徴	諫早産のえごまを使った新商品第2弾！諫早産のえごま、ナッツ類を使用したパンにもつけれるパンスプレッド。
発売日	令和3年12月1日（水）
販売先	店舗・ネットなど
参考	ばあちゃんの料理教室（TikTok19万人／Instagram2.1万人／YouTube1.8万人）で情報を発信している
販売価格	¥864（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社 ハクライドウ 広報担当：伊達雅孝  
電話：0957-23-0827（携帯 ） FAX：0957-23-0966  
E-Mail：webmail@hakuraidou.com  
HP アドレス：https://www.hakuraidou.co.jp  
住所 〒854-0026  
長崎県諫早市東本町5-10