

ミャンマーに育まれた

驚きのリグナンリッチ黒胡麻から

ぎゅつと焙煎一番搾り

健康食品

リグナンリッチ 黒胡麻 カプセル



胡麻リグナン(セサミン等)は
80%が油に溶けこんでいるのを
ご存じですか?*

胡麻リグナン(セサミン等)が

2~5倍のリグナンリッチ黒胡麻油を100%使用。

3カプセルに10mgのセサミンほか、胡麻リグナン含有。

■3粒1455mgあたり栄養成分

エネルギー	10kcal
タンパク質	0.42g
脂質	0.87g
炭水化物	0.1g
食塩相当量	0.004g

■3粒あたり規格成分と含有量

セサミン値	10.8mg
リグナン値 (セサミン、セサモリン、 セサモール)	13.5mg

*栄養成分は実測値の一例です。規格成分のうちセサミンは原料の規格値からの計算値で、セサミン以外は実測値を使用しています。

*抽出セサミンは使用しておりません。

■胡麻油の性質上、まれに白濁、析出物が生じる場合がありますが、これは含有しているリグナン(セサミン等)や、油脂由来の原料ですので、御了承ください。

■名称: 胡麻油加工食品

■原材料: 黒胡麻油(リグナンリッチ黒胡麻油)、ゼラチン(豚由来)、グリセリン

■内容量: 43.65g

(90粒×1粒総重量485mg、1粒内容物重量300mg)

■保存方法: 直射日光を避け、冷暗所に保存して下さい。

■価格: 90粒 2,600円(税込)



お試しください!!

~カプセルが苦手という方には料理へ~

リグナンリッチ黒胡麻(カプセル)は100%胡麻油です。

しかもセサミンは熱にも強い胡麻の成分。

炊く前のお米1合あたりに3粒のカプセルをいれて普通に炊いてください。

ご飯2杯で10~15ミリのセサミン、リグナン類がとれます。

ごくわずかに胡麻の香りが残ります。

*カプセル被膜は、ゼラチンなので溶けます。



*セサミン、セサモリン、セサミノールの3つで胡麻リグナンの約80%にもなり、油に溶け込んでいて残り20%が脱脂後の搾りかすに糖と結合した配糖体となっています。「科学でひらくゴマの世界」建帛社より。

■リグナンリッチ黒胡麻に関する情報はこちらへ → 胡麻の伝説 <http://gomadensetsu.com/>

販売者 (株)わだまんサイエンス 〒604-0845 京都市中京区二条殿町546 NT都ビル9F

加工者 清栄薬品株式会社 〒630-0124 奈良県生駒市北田原町1674-10

お問い合わせ・ご注文は電話: 0120-46-1158へ (お電話受付時間/平日10:00~17:00) インターネット わだまんサイエンス 検索

胡麻に期待される10の効果

食習慣を整える

生活習慣対策

体のバランスを整える

スムーズな毎日に導く

若々しさを保つ

夜のお付き合いのお供に

体のリズムをサポート

イキイキとした身体に

健康維持効果

女性のお悩みをサポート

「あくまでも一般の胡麻として期待される食効になり、製品についてではありません」

1. リグナンリッチ黒胡麻と一般の黒胡麻はここがちがう

胡麻有用成分リグナン(セサミン)含量が2~5倍の胡麻(単位g)

リグナン成分	リグナン胡麻	通常の黒胡麻 (中国産実測例)	倍率	通常の黒胡麻 (ミャンマー産実測例)	倍率	通常の黒胡麻 (有機ボリビア産実測例)	倍率
セサミン	1.07	0.155	6.9	0.498	2.1	0.263	4.06
セサモリン	0.403	0.145	2.7	—	—	—	—
セサモール	0.004	0.002	2	—	—	—	—
合計	1.477	0.302	4.9	—	—	—	—

※表は100g中の実測値を使用しています。
試験機関:財団法人日本食品分析センター 黒胡麻:第101030151号、リグナン胡麻:第102013512号、
※ミャンマー産実測例成績書 NO:17066214001、有機ボリビア産実測例成績書 NO:17066214002



■胡麻由来天然セサミンで抽出セサミンではありません。

■ミャンマーの特定の地域で農薬不使用

●農薬を使用しない、ミャンマーの選別農地で栽培しています。

(残留農薬ポジティブリストに対応、300種~4334農薬の分析済みです。)

輸入クロップ毎に分析しております。

■種描登録済みです。(ITCFA2001.2002:2010年)

2. リグナンリッチ黒胡麻油はここがちがう ~原料を一度だけ圧力で搾る一番搾りの油~



■古式圧搾製法



胡麻の焙煎 圧搾 湯洗い 濾過

油のしぼり方には大まかに「抽出法」と「圧搾法」という2つの方法があり、「リグナンリッチ黒胡麻油」は化学的な容貌を使用せず、圧搾のみで搾油しています。

有限会社堀内製油HPより

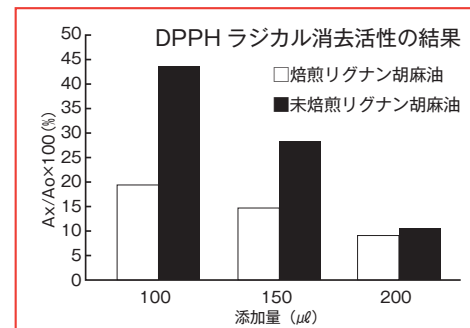
(画像に使用の油は別の植物油ですが工程は同じです)

3. リグナンリッチ黒胡麻油はここがちがう ~焙煎胡麻は生搾りより抗酸化性が強い~

●2種のリグナンリッチ黒胡麻油で
焙煎油と生搾り油の比較をしてみました。

■その結果、
DPPH法により
ラジカル消去率は
焙煎胡麻に
1.18~1.45倍の
抗酸化性が
確認されました。

※ピーカー内試験であり、
ヒトへの作用では
ありません



※分析機関:財団法人日本食品分析センター:試験NO:12110043001-01
2012年11月14日

■抗酸化性が高い理由

焙煎した胡麻油には、リグナンの一種セサモリンが精製胡麻油と異なり含まれていて、それが焙煎により抗酸化性物質であるセサモールに分解することによります。

また他には、焙煎により生じる胡麻の褐変物質メラノイジン成分も、抗酸化性に関与しているようです。(ゴマの科学より)