

北海道函館市周辺産 『がごめ昆布粉末、粗砕』

 食品 化粧品

強い粘り(水溶性多糖類)の力



昆布は、国内で流通する天然物の95%以上が北海道で生産されています。普段料理に使う昆布は、コンブ科コンブ属の仲間です。いくつかの種類があります。コンブ属の昆布は、北海道沿岸の広い地域で収穫されますが、トロロコンブ属のがごめ昆布は、世界中でも、函館周辺の海にしか生息しておらず、天然物は大変貴重です。

とろみの成分である粘性多糖は主に、フコイダン、アルギン酸、ラミナランで、褐色の色素であるフコキサンチンと共に、健康と美容の維持に役立つ機能があることが知られ、北海道大学と地元企業の連携で、様々な用途での活用が進んでいます。

■ 期待される機能性

- ◎ 水溶性多糖類を利用したダイエット
- ◎ 胃腸の清掃
- ◎ 便秘の改善

■ 用途提案

- ◎ 各種サプリメント、ドリンク、加工食品など

■ 製造工程



■ 品質規格

原料	がごめ昆布
性状	緑がかった枯草色の粉末
粒度	0.1mmパンチ穴通過
一般生菌数	—
大腸菌群	—

■ 分析値(100g中)

エネルギー	142	kcal
水分	8.3	g
たんぱく質	7.9	g
脂質	0.5	g
炭水化物	62.1	g
ナトリウム	3000	mg
カリウム	5700	mg
カルシウム	750	mg
マグネシウム	660	mg
リン	320	mg
鉄	3.3	mg
亜鉛	0.8	mg
銅	0.03	mg
マンガン	0.22	mg

■ 出荷形態

内容量	10kg
賞味期限	1年間
保存条件	高温多湿を避け、冷暗所に保存。

■ 備考

- ・天然と栽培があります。
- ・基本的に毎年収穫期(天然:7月、栽培:5月)までに1年分の予約が必要です。お問い合わせください。

お問い合わせ

北海道サプリ・北海道コスメをワンストップでお届けいたします。



株式会社 北国生活社

〒063-0061 札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階
TEL 011-887-7970 FAX 011-887-7971
Email info@nlife.jp URL http://www.nlife.jp/

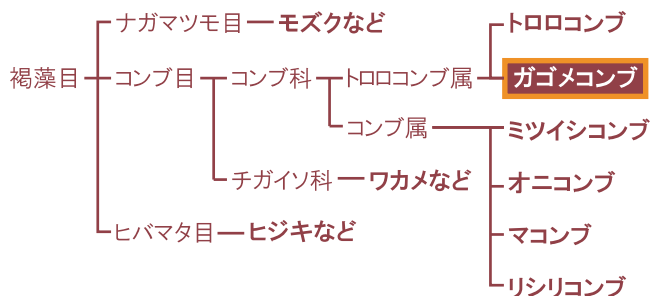
北海道函館市周辺産『がごめ昆布粉末、粗砕』

■ がごめ昆布は函館の特産物

国内で流通する天然物の95%以上が北海道で生産されています。普段料理に使う昆布は、コンブ科コンブ属の仲間です。コンブ属の昆布は、北海道沿岸の広い地域で収穫されますが、トロロコンブ属のがごめ昆布は、世界中でも函館周辺の海にしか生息していません。

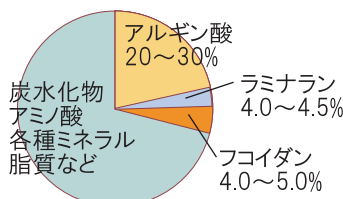
がごめ昆布は他の昆布と比べてフコイタン含有量が多く、真昆布の2倍以上も含まれています。

がごめ昆布分布域

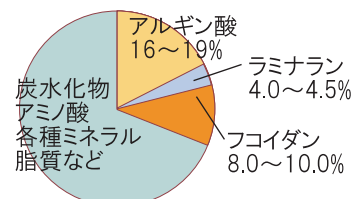


■ フコイダンの多い栽培がごめコンブ

栽培された早採りがごめ昆布は、天然原料の約2倍のフコイタンを含有します。これは、フコイタン含有量が高くなる条件のそろったポイントで栽培することによります。



天然がごめ昆布



栽培がごめ昆布

■ 水溶性多糖類

昆布などの海藻に含まれている粘り成分です。水分を保持する力が非常に高く、一度吸収するとゼリー状になって水分を抱き込みます。食品分野では増粘材として、医療分野では保湿剤や止血剤として広く使われています。この天然ジェルは分子量が非常に大きいため、体内に吸収されません。ねばねばしながら身体の中を通り過ぎ、余分なものを吸着して、そのまま身体の外へ出て行きます。また、皮膚の上では、たっぷり水分を含んだまま留まり、表面を薄いベールでおおいながら、素肌を乾燥から守ります。

昆布類は非常に低カロリーな食品で、ダイエットにも効果を発揮します。乾燥昆布10gのカロリーはわずか14kcal。お腹の中で水分を吸収し、数倍の大きさに膨らみます。これにより満腹感が得られ、余分なカロリーの摂取を抑えられます。

体内で水分を吸収した昆布類の成分は、ゼリー状になって胃や腸を刺激しながら排出されます。この働きで便秘も促進されます。途中、身体に必要なビタミンやミネラルを供給してくれるのも、他にはない特徴です。

エネルギー	148.0 kcal
水分	10.60 %
たんぱく質	8.4 g
脂質	1.6 g
炭水化物	60.0 g
灰分	19.5 g
ナトリウム	2716 mg
カリウム	5188 mg
カルシウム	668 mg
マグネシウム	588 mg
食物繊維	81.8 g

(乾燥昆布100g中)

■ フコイタンとアルギン酸の働き

がごめ昆布の粘り成分であるフコイタンとアルギン酸カリウムは、胃の中で水分を吸収し粘ります。アルギン酸カリウムは、ここで摂取不足が指摘されるカリウムだけを切り離し、アルギン酸となります。カリウムは栄養素として胃壁より体内へ吸収されます。

粘着力を増したアルギン酸は、腸へと進み、そこでナトリウムと結合してアルギン酸ナトリウムとなります。同時に腸内の余分なコレステロールも吸着し、体外へ排出します。

また、水分を含んで膨らんだアルギン酸に刺激され、腸が活発に動くようになり、便秘を促進したり、脂肪を溶かす分泌液が出たりします。これによりダイエット効果も期待できます。



満腹感・ダイエット
便秘の改善
ビタミン、ミネラル補給

お問い合わせ



株式会社
北国生活社

〒063-0061
札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階
TEL 011-887-7970 FAX 011-887-7971
Email info@nlife.jp
URL <http://www.nlife.jp/>