

ファンケル厳選素材シリーズ第2弾！
きれいなめぐりに『完熟梅エキス』
 4月20日(金)新発売！



(株)ファンケル(本社:横浜市中区)は、厳選した自然由来の食素材を使った「ファンケル厳選素材」シリーズの第二弾として、完熟した梅エキスのさらさらパワーを手軽に摂れる「**完熟梅エキス**」(30日分:1,900円<税込>)を2007年4月20日(金)より、ファンケルの通信販売及び全国の直営店舗にて新発売いたします(一部、コンビニエンスストアでは3月下旬より発売予定)。

販売目標は、1億円/初年度です。

梅エキスをじっくり煮つめることで初めて生まれる**さらさら成分「ムメフラール」**をファンケルの特許製法により高含有することに成功しました(1日分15mg)。梅の中でも最高級と言われる紀州産南高梅を使用し、しかも青梅より多く**クエン酸**を多く含む貴重な完熟梅を厳選しました。梅の風味がほのかに広がる小さな粒(小粒丸剤)できれいなめぐりに役立つ貴重なサプリメントとして、加齢などによる生活習慣による不調や疲れやすい方をサポートいたします。

<梅エキスのパワー>

健康に良いとされる梅エキスは、梅の絞り汁や梅酢を長時間煮つめて濃縮した食品です。昔から日本では伝統食として食されており、疲労回復だけでなく食中毒の防止などに役立ってきました。黒くとりとした液体は、世の中で最も酸味が強いと言われ、エキスそのままでするのは難しい場合が多いため、摂りやすい小さな粒(小粒丸剤)にしました。

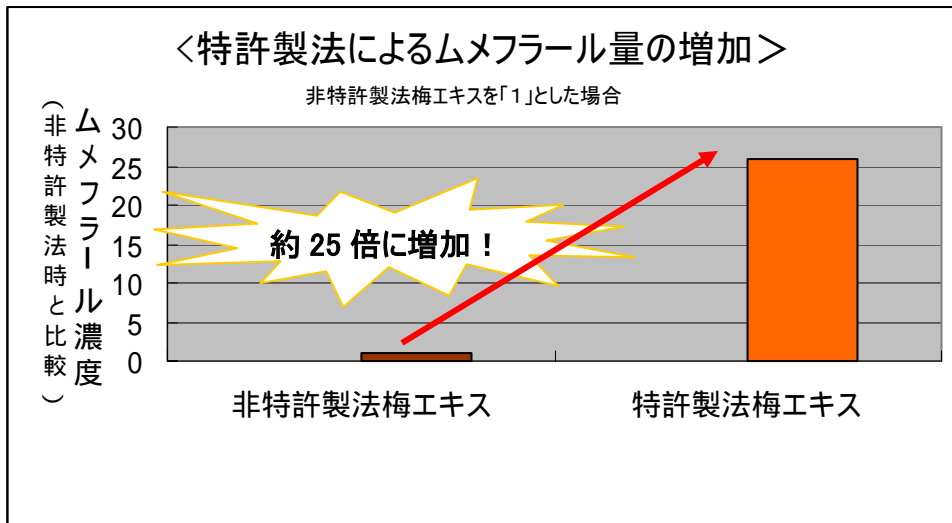


小粒丸剤〔ほぼ原寸大〕

製品特長 ～梅エキスのパワー～

独自の特許製法でさらさら成分「ムメフラール」高含有を実現！

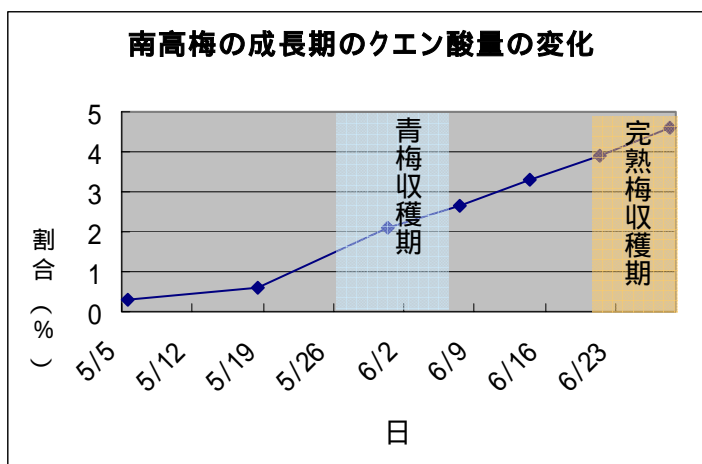
「ムメフラール」は、梅エキスを煮つめてつくる際、熱によってクエン酸と糖が反応して作られるもので、生梅・梅干には含まれず梅エキスにのみ含まれます。ファンケルではこのさらさら成分「ムメフラール」を独自の製法で約25倍以上(当社分析)高めることに成功しました。(特許第 3452263 号)



(出典)ファンケル総合研究所

クエン酸が特に多い「完熟紀州南高梅」を使用！

一般的な梅エキスは青梅を使用しているのに対し、大粒で栄養価が高い紀州産南高梅を使用し、その中でも「クエン酸」が多く含まれる「完熟梅」を原料としています。熟れるほどに、クエン酸量の割合が増え、青梅の約2～3倍にまで増えると言われてています。



(出典) 垣内典夫ら 「ウメ果実の有機酸と遊離アミノ酸の熟度及び品種別変化」

「日本食品工業学会誌」32(9)P55～62/1985年

こんな方におすすめ

- ・体のめぐりをきれいにしたい方
- ・毎日元気に過ごせる体力をつけたい方

製品仕様

製品名	完熟梅エキス	
価格(税込)	約 30 日分 (300 粒)	約 90 日分 (300 粒×3 袋)
通信販売 および直営店舗	1,900 円	5,000 円
価格(税込)	約 15 日分 (150 粒)	
CVS	998 円	
販売チャンネル	通信販売・直営店舗・一部 CVS	
摂取目安量	4 ~ 10 粒 / 1 日	
原材料名	梅エキス(完熟梅酢、はちみつ)、野菜末(有機山芋、紫さつまいも)、でんぷん、寒天、食物繊維、大豆加工品、乳糖、クエン酸 Ca	
栄養成分及び その含有量 (1日 10 粒当たり)	エネルギー:6.6 kcal、たんぱく質:0.08g、脂質:0.04g、炭水化物:1.6g、ナトリウム:11 mg	
内容成分及び その含有量 (1日 10 粒当たり)	梅エキス……………1,000mg(ムメフラール:15mg、クエン酸:335mg)	