

## 梅果汁の製造量日本一、和歌山の酒造大手「中野BC」

### 紀州南高梅と国産ショウガを配合！

### 冷え対策の<機能性表示食品のサプリメント> 11/1 新発売

### “温活”に最適！8割が冷えの改善を実感、免疫力のアップにも

和歌山の酒造大手で、ウメの研究や商品開発を手掛ける中野BC(株)(海南市)は、和歌山県産の南高梅を使った機能性表示食品のサプリメント「梅しょうが」を、2021年11月1日(月)から新発売します。

新商品は梅エキスに国産ショウガの粉末を混ぜて固めています。身体の末梢の体温を維持する効果のあるショウガ由来のポリフェノールを含有しており、冷えを感じやすい方にオススメです。

155粒入りで価格は税込3,888円(1袋・約1カ月分)です。当社オンラインショップと当社酒蔵内の売店ほかで販売します。

### ウメ35個分の梅エキスと約18かけ分のショウガが1袋に

原料に使用するのは、東洋医学で体を温める食材(陽性食品)とされる「ウメ」と「ショウガ」です。

地元・和歌山産の南高梅の果汁を煮詰めて生成した「梅エキス」に、国産のショウガの粉末を加えて固めています。一袋にウメ35個分とショウガ約18かけ分を使用しています。

1日の摂取目安量は5粒です。多めの水かぬるま湯と一緒に摂取していただきます。

今回の商品は、ショウガが持つ熱産生の効果で手のひら(末端)の体温を維持する効果がある機能性表示食品として消費者庁に届け出ています。

気温が下がり、体の冷えが一層気になる冬にイチオシの“温活アイテム”として展開します。



**1袋にショウガ18かけ分、ウメ35個分のエキスを凝縮！  
“温活”で免疫力アップも期待、寒い日でも全身ポカポカ！**

### ショウガ由来のポリフェノールが熱を生み出し、代謝の向上も！

本商品は、ショウガ由来のポリフェノール(6-ジングロール、6-ショウガオール)を含有しています。同ポリフェノールは、胃の中の辛味や熱を感じるセンサー(受容体)を刺激して、熱を生み出し、代謝を上げる効果があるといわれています。

また、「梅エキス」の成分「ムメフラール」は、体の“巡り”を良くすることが、さまざまな研究から報告されています。

ショウガとウメの2つの素材で、体を温めます。

## 約 8 割が冷えの改善を実感！冬の免疫力アップに期待

本商品を、手や足の冷えを自覚する 20～60 代の当社の女性社員 11 人が 1 カ月間毎日摂取したところ、約 8 割が冷えの改善効果を実感する、という検証結果を得ています。「冷えやむくみが取れ、顔色がよくなった」「摂取から 30 分後にお腹が温まる感覚があった」といった声が出ています。

体が温まることで免疫力の向上も期待できるので、寒くなるこれからの季節にオススメです。

## 有効成分が素早く溶ける、特許取得の加工技術

当社は、有効成分がすぐ溶ける崩壊性の高い丸剤の製造特許を取得しています。摂取後すぐに各成分が胃で溶けるのもポイントです。

## ショウガと梅エキスの成分が最大限に生きる配合バランスを追求

本商品は、梅果汁の製造量日本一を誇る当社が、ショウガと梅エキス双方の成分が最大限に活かされる配合バランスを追求し、開発しています。また、飲みやすさにもこだわっています。舌で舐めるとショウガのピリッとした辛味が口に残り、“世界一酸っぱい食品”とされる梅エキスの強い酸味を緩和します。

### <ご参考情報> 6 割以上が「冷え」実感！感染症対策の換気や運動不足による血行不良が原因

医師や企業で作るある研究会の調査※によると、いま 6 割以上の方が例年と比べて寒さや冷えを感じていることが分かりました。同調査によると、体が冷える原因は、感染症対策のための窓開け換気により室内が冷えることのほか、テレワークや自粛生活での運動不足による血行不良、不安やストレスによる自律神経の乱れで起こる血行不良だといいます。体が冷えると筋肉が固くなり、首・肩こりが悪化。さらに疲れやだるさ、胃腸の不調など、さまざまな不調を引き起こすことが懸念されています。

こうした背景もあり、当社では新商品「梅しょうが」を、気温が下がる秋冬シーズンに向けての“温活アイテム”として打ち出します。

※ウーマンウェルネス研究会「身体の不調と冷え」についての意識調査。調査期間：2020.12.21-12.28

### 商品概要

商品名	機能性表示食品「梅しょうが」	税込価格	3,888 円 (定期購入 3,499 円)
発売日	2021 年 11 月 1 日 (月)	内容量	1 袋 155 粒 (約 1 カ月分)
賞味期限	製造日より 1 年	摂取方法	一日 5 粒を水などでお召し上がりください
販売場所	当社オンラインショップ「元気ノ国」( <a href="https://www.genkinokuni.jp/c/kinoseifood/umeshoga2">https://www.genkinokuni.jp/c/kinoseifood/umeshoga2</a> ) EC ショップ「長久庵」(楽天市場、Yahoo!ショッピング、auPAY マーケット)、当社酒蔵内の売店 ※各 EC ショップは、2021 年 10 月 29 日 (金) 公開予定		
	下記に記載した電話、ファクス、メールでも受け付けます		
問い合わせ	Tel. 0120-2-12340	Fax. 0120-017-269	Mail. <a href="mailto:order@genkinokuni.jp">order@genkinokuni.jp</a>
原材料	梅(和歌山県産)、生姜粉末、でん粉、オリーブオイル/炭酸カルシウム		
届出番号	G245		
届出表示	本品には生姜由来ポリフェノール(6-ジンゲロール、6-ショウガオール)が含まれます。生姜由来ポリフェノール(6-ジンゲロール、6-ショウガオール)には、冷えを感じやすい方の末梢の体温(手のひら)を維持する機能があることが報告されています。		

## ＜ご参考情報＞ 梅エキスにのみ含まれる有効成分「ムメフラール」について

「梅エキス」は、青梅の果汁（梅果汁）を煮詰め、もとの青梅からわずか 50 分の 1 の量にまで濃縮したペーストです。

その「梅エキス」の製造過程で生成される「ムメフラール」は、生梅や梅干しには含まれていない、貴重な有効成分です。農水省食品総合研究所らによって 1999 年に発見され、同研究所の菊池裕二上席研究官が、梅の学名である「mume」をとって「ムメフラール」と命名。成分発見後、血液をサラサラにする血流改善効果等の研究発表がなされ、注目を集めました。

当社は梅果汁の製造量で日本一のシェアを誇り、「ムメフラール」を安定的に作る技術をもっています。



青梅を濃縮したドロッと黒い「梅エキス」

## 研究開発は酒蔵では珍しい理系の研究部署、社内の「食品科学研究所」が担当

当社中野 BC は、酒蔵では珍しく、社内に理系の研究所「食品科学研究所」という部署を設けており、現在 6 人の研究員が所属しています。設立は 1993 年、「梅といえば中野 BC」というブランドに成長できるようにと立ち上げ、以来約 30 年、ウメの機能性に関する研究を続けています。

2011 年には、梅エキスの有効成分「ムメフラール」が、ヒト A 型インフルエンザウイルスの細胞への吸着と、細胞内で増殖したウイルスの放出（出芽）の双方を阻害することを、中部大学の鈴木康夫教授との共同研究で発見。インフルエンザウイルスの感染予防と蔓延予防の双方に作用する天然成分の発見は当時、例はなく、大きな話題となりました。また、大学との研究などで、梅エキスに含まれる有効成分トリテルペノイドには、がん化する炎症を鎮める効果や、がん細胞の増殖を抑える効果があることが国内外の研究で明らかになっており、がん治療に対する効果も期待されています。

こうした地道な研究と並行して、酒造りで培った醸造・発酵技術を基に、梅酒やウメ関連サプリメントなどの商品開発も行っています。

当初は、「ウメ」の研究部署として立ち上げられた部署ですが、現在の研究分野は多岐にわたります。地元・和歌山産のかんきつ（ミカン、ユズ、レモン等）からエッセンシャルオイル（精油）を抽出し商品化、同じく和歌山産の青柿を使用したサプリメントを開発するなど、当社のものでづくりを支える重要な部署になっています。



和歌山のかんきつの精油を抽出  
100%天然&国産の“和アロマ”  
「FRAGRANT KISHU-WAKA」  
パッケージなどデザイン関連も女性社員が担当

### 中野 BC 株式会社 会社概要

所在地	和歌山県海南市藤白 758-45	設立	1961 年(昭和 36 年) 11 月
代表者	代表取締役社長 中野幸治	従業員数	122 人(2021 年 4 月現在)
資本金	8000 万円	お問合せ先	073-482-1234(代)

### 本件に関する報道各位からのお問い合わせ先・商品サンプルのご依頼先

中野 BC (株) 通販部 E コマース課 担当: 橋本、妹尾  
TEL: 073-482-1234 MAIL: press@nakano-group.co.jp

広報事務局 (Clover PR 内) 担当: 金井、勝又、澤本  
TEL: 03-6452-5220、070-6516-5567(金井) MAIL: cloverpr@cloverpr.net