

NEWS RELEASE

株式会社あじかん
広島市西区商工センター七丁目3番9号

【訂正とお詫び】

ごぼうと葛の花、2つの機能性素材で お腹の脂肪減少&便通改善のお茶が新登場

あじかん焙煎ごぼう茶 ごぼうのおかけ^{ダブル}W

2024年2月1日9時に配信したニュースリリースの内容に一部誤りがございました。下記の通り訂正した内容を再度配信させていただくとともに、関係者各位の皆さまには深くお詫び申し上げます。

対象プレスリリース

ごぼうと葛の花、2つの機能性素材で
お腹の脂肪減少&便通改善のお茶が新登場
2024年2月1日9時配信のニュースリリース

訂正内容 1 発売日について

(誤) 2024年4月1日(月)
(正) 2024年3月15日(金)

訂正内容 2 葛の花について

(誤) 一花ずつ手摘みした葛の花を化学的な手法を使わず、お茶に似た伝統的な方法で抽出しています。
(正) 一つ一つ手作業で摘んだ葛の花を乾燥し使用しています。

次頁より、正しい内容のニュースリリースとなります。

NEWS RELEASE

株式会社あじかん
 広島市西区商工センター七丁目3番9号

ごぼうと葛の花、2つの機能性素材で お腹の脂肪減少 & 便秘改善のお茶が新登場

あじかん焙煎ごぼう茶 ごぼうのおかげ^{ダブル}W

株式会社あじかん(代表取締役 社長執行役員:足利 直純 本社:広島市西区)は、お通じを改善するごぼう由来のイヌリンとクロロゲン酸、肥満気味な人の体重やお腹の脂肪(内臓脂肪・皮下脂肪)を減らすのを助ける葛の花由来イソフラボンを配合したティーバッグのお茶「あじかん焙煎ごぼう茶 ごぼうのおかげW(ダブル)」を開発。2024年3月15日(金)より、自社のオンラインショップなどで通信販売を開始します。

ロングヒットの焙煎ごぼう茶の進化形

国内で12年連続売上No.1(※1)を達成した国産焙煎ごぼう茶をベースに、葛の花由来イソフラボンをブレンド配合した機能性表示食品です。

お腹の脂肪を減らす

本品に含まれる「葛の花由来イソフラボン」は、①脂肪の合成を抑える、②脂肪の分解を促進する、③脂肪の燃焼を促進するという働きで、お腹の脂肪を減らすのを助ける機能があることが報告されています。(※2)

お通じ(便量)を改善する

本品に含まれる「ごぼう由来のイヌリン、クロロゲン酸」は、お通じ(便量)を改善する機能が報告されています。

※1 TPCマーケティングリサーチ株式会社調べ

※2 動物実験等により考察されたメカニズムで、ヒト試験により検証したものではありません

Kamiya et al., Evid Based Complement Alternat Med., 2012, 272710, 2012

Kamiya et al., Glob J Health Sci., 4, 147-155, 2012



商品名: あじかん焙煎ごぼう茶 ごぼうのおかげW(ダブル)
 内容量/価格: 【お試しサイズ】12.5g (2.5g×5個)/1,000円(税込)
 【本品】75g (2.5g×30個)/4,100円(税込)
 発売日: 2024年3月15日(金)
 販売地域: 全国(通信販売)
 URL: <https://www.ahjikan-shop.com>

【あじかん焙煎ごぼう茶 ごぼうのおかげ W】

●葛とは、古くから葛根湯などに用いられるマメ科植物。一つ一つ手作業で摘んだ葛の花を乾燥し使用しています。

●あじかんの通信販売で一番人気のプレミアムなごぼう茶「国産焙煎ごぼう茶 ごぼうのおかげ」と同じ、青森県産と茨城県産の上質なごぼうを使用。独自の焙煎技術（特許番号：第 5661263 号）により、ごぼう本来の香り、風味をそのまま活かし、香ばしく仕上げています。

●ごぼうと葛の花は、それぞれ独特な風味や香りを持っているので、いかに飲みやすく続けやすい味にできるかが課題でした。研究を重ねた結果、独自の焙煎技術とブレンドの配合技術によって、バランス良くおいしい風味を実現しました。

機能性表示食品 商品概要

【届出番号】

I834

【届出表示】

本品には、イヌリン、クロロゲン酸、葛の花由来イソフラボン（テクトリゲニン類として）が含まれています。イヌリン、クロロゲン酸には、お通じ（便量）を改善する機能が報告されています。葛の花由来イソフラボン（テクトリゲニン類として）には、肥満気味な方の、体重やお腹の脂肪（内臓脂肪と皮下脂肪）やウエスト周囲径を減らすのを助ける機能があることが報告されています。

【機能性関与成分】1個（2.5g）あたり（抽出後）

イヌリン 100mg

クロロゲン酸 1mg

葛の花由来イソフラボン（テクトリゲニン類として） 22mg

【摂取の方法】

ティーバッグ1個に熱湯 300ml を注ぎ、3 分間静置した後、10 回程度上下させてからティーバッグを取り出し、お召し上がりいただけます。



葛の花

もちろん、「ごぼうのおかげ」と同じ
青森・茨城県産の焙煎ごぼうを使用。



青森県産ごぼう



茨城県産ごぼう

【ご注文・お問い合わせ窓口】

電話 0800-100-7050 受付時間 9:00 ~ 18:00（土・日・祝日も承ります。※年末年始を除く）

インターネット あじかん美食生活 <https://www.ahjikan-shop.com>

あじかんショップ

【本報道に関するお問い合わせ先】

株式会社あじかん 総務部（担当：鎌田）【TEL】082-277-7010

【本商品に関するお問い合わせ先】

株式会社あじかん ヘルスフード事業部（担当：西村）【TEL】082-535-5050