

報道関係者各位
プレスリリース

オリザ油化株式会社

ifia/HFE JAPAN 2022にて「藤茶エキス」で技術賞を受賞！

オリザ油化株式会社（本社：愛知県一宮市，代表取締役：村井弘道，以下「オリザ油化」）は、内臓脂肪減少、脂肪吸収抑制などのダイエット作用および肝臓保護作用を訴求した食品素材「藤茶エキス」を、5月18～20日に東京ビッグサイトで開催された ifia/HFE JAPAN 2022 で展示およびプレゼンテーションを実施し、当製品にて技術賞を受賞した。ifia/HFE で受賞するのは出展を開始してから9度目、そして4年連続の受賞である（コロナ禍で中止となった2020年を除く）。

藤茶は、ブドウ科ノブドウ属の植物で、古くから中国貴州の少数民族が愛用して600年以上もの飲用の歴史があります（図1）。その少数民族の人々は、医者がいない時代、藤茶を摂取することにより高血圧、心疾患、脳血管疾患、喉の腫れ、便秘などを予防・治療してきたと言われていました。

抗肥満作用の作用機序を調べたところ、*in vitro* や *in vivo* の様々な試験系において、藤茶エキスおよび規格成分であるアンペロプシンに脂肪吸収抑制作用、脂肪蓄積抑制作用、脂肪分解作用および脂肪燃焼促進作用を確認しました。この作用機序も含んだ上記エビデンスは、現在特許出願中です。

また肝保護作用について *in vivo* で、ヒトの肝炎モデルおよびウイルス性肝炎モデルであるに対する作用を評価し、コントロール群と比較して、藤茶エキスに血中の肝臓機能のバロメーターである GOT と GPT 上昇抑制作用が認められたことから、藤茶エキスが肝臓保護作用を有することを確認しました。

さらに臨床試験では、藤茶エキス-P（アンペロプシン50%含有）のダイエット作用を評価しました。藤茶エキス-P（250mg/日）またはプラセボを被験者26名に3ヶ月摂取してもらった結果、プラセボ摂取群と比較して藤茶エキス-P 摂取群では摂取1ヶ月で内臓脂肪面積が有意に減少し、摂取2ヶ月、3ヶ月でも減少傾向がみられました。また、藤茶エキス-P（アンペロプシン50%含有）の脂質吸収抑制作用を評価しました。その結果、脂質品を摂取した2時間後、プラセボ摂取群と比較して藤茶エキス-P 摂取群では有意に血中TGの上昇が抑制されました。血中濃度曲線下面積（AUC）でも、プラセボ摂取群と比較して藤茶エキス-P 摂取群では有意な低下が見られました。

これらの結果から、藤茶エキスには脂質の吸収抑制、代謝促進、分解促進によるダイエット作用と肝保護作用が期待されます。同社では今後、機能性表示食品対応素材としてのアプローチを強化していく予定です。

受賞歴

- | | |
|-------|--|
| 1996年 | 中小創造法認定企業に指定 |
| 2009年 | 経済産業省、元気なモノ作り中小企業300社に選定
「日本のイノベーションを支えるモノ作り中小企業」に選定 |
| 2009年 | 愛知ブランド企業認定 |
| 2010年 | 第8回ヘルスフードエキスポHFEJAPAN『製品力賞(桜の花エキス)』受賞 |
| 2011年 | 第9回ヘルスフードエキスポHFEJAPAN『最優秀出展社賞(桜の花エキス)』受賞 |
| 2013年 | 第11回ヘルスフードエキスポHFEJAPAN『製品力賞(ツバメの巣エキス)』受賞 |
| 2015年 | 第13回ヘルスフードエキスポHFEJAPAN『ベストPR賞(シーベリーエキス・果実油)』受賞 |
| 2016年 | 第14回ヘルスフードエキスポHFEJAPAN『技術賞(ハラール認証・機能性表示食品への取り組み)』受賞 |
| 2017年 | 上海中食展 SIAL China 『パッケージデザイン賞(お米の糠からとれたサラダ油)』受賞 |
| 2018年 | 第16回ヘルスフードエキスポHFEJAPAN『製品力賞(マキベリーエキス)』受賞 |
| 2019年 | 第17回ヘルスフードエキスポHFEJAPAN『製品力賞(アグアヘエキス)』受賞 |
| 2019年 | Vita Foods Europe in Genevaでマキベリーエキス配合の
製品がOMEGA-3 PRODUCT OF THE YEAR に選出 |
| 2021年 | 第19回ヘルスフードエキスポHFEJAPAN『ベストPR賞(花椒オイル)』受賞 |
| 2022年 | 第20回ヘルスフードエキスポHFEJAPAN『技術賞(藤茶エキス)』受賞 |

