

2022年5月11日

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主催者セミナーにてセミナー発表
「花椒オイル」でドライマウス&口腔内細菌対策
口腔ケア素材として各種データをご紹介！

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、唾液分泌促進の効果と口腔細菌増殖抑制効果を訴求した機能性食品・化粧品素材「花椒オイル(サリバモイスト[®]／SalivaMoist[®])」を2019年に上市した。

この度、ifia/HFE JAPAN 2022では「健康唾液プロジェクト2022～口腔で健康をはかる新時代に向けて～」というタイトルで主催者セミナーが開催され、5月19日(木)13:00～16:45の間に口腔ケアの研究開発を行う企業から5つの演題での発表が予定されている。その中でオリザ油化は「唾液分泌促進作用を確認！花椒オイルでドライマウス&口腔内細菌対策」として「花椒オイル(サリバモイスト[®]／SalivaMoist[®])」を紹介する。

この主催者セミナーは座長を神奈川歯科大学教授の槻木恵一氏が務め、「唾液と健康～新時代の口腔ケア産業予想図～」というタイトルで講演も行う。また、鶴見大学歯学部教授の齊藤一郎氏は「口腔から考える全身の健康科学～口腔機能の改善を目指した研究開発の現状～」について講演する。

オリザ油化は本セミナーにて花椒オイルが唾液分泌を促進するメカニズムや *in vitro* での実験データ、自社で実施した臨床試験データを発表する。臨床試験では単回摂取または2週間の継続摂取にて花椒オイルを被験食とした際に唾液の分泌量が増加する結果が得られている。また、ドライマウス対策だけでなく、う蝕や歯周病といった口腔ケアに対しても口腔内細菌の増殖抑制効果の *in vitro* での実験データを発表する。

オリザ油化は各種健康食品素材について機能性表示食品の届出を進めており、現在、9 素材 15 ヘルスクレームが受理されている。今後、花椒オイルについてもこれらの素材と同様に機能性表示食品への対応を目指し、更に臨床試験データの拡充を検討している。

また、セミナー会場では花椒オイルを体感していただけるよう、花椒オイルを配合したキャンディも配布を予定している。キャンディを口に含んだ際に感じるピリッとする刺激と唾液がすぐに分泌される体感性の高さは他の素材と大きく異なる点であり、花椒オイルという素材の面白さでもあるので、是非試食していただきたい。

なお、本セミナーは有料となっており、事前申込は 1,000 円、当日申込は 2,000 円となっている。

セミナー会場は会議棟 607。

これとは別に今回の ifia/HFE JAPAN 2022 では特別企画「ラーメン小路」が開催され、オリザ油化もブースを出展する。特別企画「ラーメン小路」は、即席ラーメンやチルド食品などの加工食品メーカーの開発者をターゲットに、ラーメン製造を支える多様な食品添加物・素材原料に焦点をあて、各種素材の持つ力を試食も通じて実感できるこれまでに無い形のラーメン専門企画展となっている。これまで、オリザ油化の食用こめ油と各種機能性素材の提案領域はそれぞれ異なっていたが、昨今の健康志向、中食需要の高まりを背景に販売拡大が進む食用こめ油の提案とともに、自社が得意とする米油以外の各種機能性油脂の提案も合わせて幅広く PR する。花椒オイル(サリバモイスト[®]／SalivaMoist[®])をベースとした花椒こめ油のサンプル配布を行う予定。

オリザ油化総合ブース(HFE エリア No.3533)、「ラーメン小路」特別企画ブース(No.R-8)へも是非足を運んでいただきたい。