

2023年10月19日(木)

報道関係者各位

オリザ油化株式会社

VegCaviar™ (マウンテンキャビアエキス)

製品の商標出願のお知らせ

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、このたび、2022年に上市した「マウンテンキャビアエキス」を「ベグキャビア™(VegCaviar™)」として商標を出願しました。弊社の独自原料のさらなるブランディングをグローバルに強化するため、今後も特許戦略は元より、原料の商標登録強化を加速させて参ります。

【商標に込めた思い】

VegCaviar™ (マウンテンキャビアエキス)



マウンテンキャビアの別名、畑のキャビアに由来

日本ではトンプリとして、中国医薬では地膚子(ジフシ)として親しまれている。

見た目や食感がサメの魚卵であるキャビア(Caviar)に似ていることから、

英名で「マウンテンキャビア」、日本でも別名として「畑のキャビア」と呼ばれています。

植物のキャビア、ヴィーガンキャビア

見た目や食感の共通性から、キャビアの代用品として料理に使用するレシピも存在し、

ベジタリアン(vegetarian)、ヴィーガン(vegan)の方も安心して楽しめる食材です。

この2つの要素を組み合わせ、「VegCaviar(ベグキャビア)」と命名いたしました。

無駄のない植物、ホウキギ

またマウンテンキャビアエキスは、ホウキギ(和名)の成熟果実を原料とし、

加工した水溶性粉末です。

園芸(鑑賞)用途では「コキア」とも呼ばれており、緑色から赤色への美しいグラデーションが

人気であり、乾燥した茎は「ホウキ」に加工され、昔から使用されています。

ロゴデザインにはホウキギのシルエットを落とし込みました。

【原料について】**「ベグキャビア™(VegCaviar™)」(マウンテンキャビアエキス)**

マウンテンキャビアエキスの主活性成分である momordin Ic は機能性関与成分として、**グルコースの吸収抑制に基づく血糖値上昇抑制作用**を有します。また動物試験では「**脂肪の吸収抑制・かゆみの緩和・血中のアルコール上昇抑制作用**」の結果も得られており、血糖コントロールだけでなくダイエット効果も期待されています。

【機能性表示食品素材への対応】

現在、機能性表示食品制度に対応した臨床試験を終え、外部 CRO 機関にてベグキャビア™の単回摂取による**食後の血糖値上昇抑制効果の検証**が終了しました。**良好な結果**が得られており、今回の臨床試験結果をもとに、「ベグキャビア™(VegCaviar™)」を機能性表示食品素材とすべく、申請への準備を進めています。オリザ油化の新たな血糖値訴求素材として、来春の申請受理を目標としています。

【お知らせ】

今後は、マウンテンキャビアエキスという製品名を以下の通り改めます。

(2023年11月出荷分より)

◆マウンテンキャビアエキス:

「ベグキャビア™(VegCaviar™)-P」(食品用途粉末・水溶性)