

2025年5月8日(木)

報道関係者各位

オリザ油化株式会社

## 桜の花エキスが中国衛生部(MOH)から 新食品原料 (New food ingredient) として承認

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、2025年4月25日付けでオリザ油化が製造・販売をする美容健康素材「桜の花エキス」が中華人民共和国国家衛生健康委員会(以下、国家衛健委)より正式に**新食品原料(New food ingredient)として承認**され、2025年5月7日に国家衛健委オフィシャルサイトで開示された事をお知らせいたします。既に食用の関山桜の花そのものが新食品原料として登録されていますが、**安全性に対する基準がより厳しい「含水エタノールにより抽出した桜の花エキス粉末」**としては初となります。

### ■ 新食品原料に承認されている関山桜と桜の花エキスの違い

#### 関山桜

中国語名称: 关山櫻花

製品説明: 乾燥品・生花として食べられる桜の花そのもの(エキスではない)。

由来原料: バラ科サクラ属の関山桜(薔薇科李亜科櫻属関山桜(Cerasus serrulate 'Sekiyama')的花)

規格成分: 無し

#### 桜の花エキス(オリザ油化品)

中国語名称: 櫻花多酚

製品説明: 含水エタノールにより抽出した桜の花エキス粉末。

関山桜と比べ、**より多くのポリフェノールを含有**。

由来原料: バラ科サクラ属の**日本のヤマザクラ**

(薔薇科李属植物日本晩櫻(*Prunus serrulata* var. *lannesiana* (Carrière) Makino) 的花)

規格成分: ・カフェオイルグルコース(1-caffeoyl- $\beta$ -D-glucopyranoside)

・ケルセチングルコシド(querletin 3-O- $\beta$ -D-glucopyranoside)

日本の桜であることが、  
関山桜との違いであり、  
大きな差別化ポイント!

桜の花に含まれることをオリザ油化  
と京都薬科大学との共同研究により  
世界で初めて発見!

### ■ 新食品原料とは

中国で伝統的な食習慣を持たない食品原料を中国国内で使用するために必要な認証制度です。登録には、国家衛健委による厳格な安全性評価基準のクリアが必要になります。**中国独自の基準を満たすために様々な追加試験を実施し、7年以上の歳月を経ての登録**となりました。オリザ油化として、2025年1月に登録となったマキベリーエキスに続き、2件目の「新食品原料」登録となります。

今回登録されたオリザ油化の桜の花エキスは、オリザ油化が製造する一定の規格基準を満たすエキスのみ対象であり、それらの規格を保証する為の由来原料や含有される規格成分の元情報となるフィンガープリントが異なる物は、許可されません。さらに、**今後中国国内への輸入/販売、一般食品を始め、サプリメント等食品全般への配合が可能**となります。

模倣品との差別化を図る為にもオリザ油化としては、同社が持つ商標「Florabella™」をトレードマークとして商品パッケージへの記載を促し、ブランディング化していく事を啓蒙していきます。

## ■ 桜の花エキス(桜花多酚)について

オリザ油化では、富士山と並んで日本の美をイメージさせる代表的存在ともいえる桜の花について15年以上に渡り研究を行っています。桜の花エキスは、抗糖化作用によるアンチエイジングを訴求した素材として2010年に上市しています。



桜の花

京都薬科大学との共同による成分研究では、桜の花にフェニルプロパノイド配糖体である**カフェオイルグルコース**(1-caffeoyl- $O$ - $\beta$ -D-glucopyranoside)や、フラボノイド配糖体である**ケルセチングルコシド**(quercetin 3- $O$ - $\beta$ -D-glucopyranoside)が含まれていることを世界で初めて発見しました。

さらに、これらの成分を含む桜の花抽出物に、シワやたるみの原因になるコラーゲンの糖化を抑制する抗糖化作用であるAGEs産生抑制作用や線維芽細胞のコラーゲン格子形成の増加作用があることを明らかにしました。(特許 5878023、特許 5792844)

これら研究結果は、著名な査読付き科学雑誌である「Phytotherapy Research」にて2011年に論文発表しています。

また、ヘアケア用途では毛髪表面を保護し、髪内部からの水分蒸散を抑え保水力を保つ効果が認められ、国内外の数多くのサプリメント、化粧品品の最終製品に採用されており、海外では日本の美をイメージさせる情緒的価値の高い素材として、人気を博しています。

また、『桜』をテーマにした素材第二弾として、**桜の花から発見された「さくら乳酸菌®」**を2024年10月に上市しました。今回上市した新製品「さくら乳酸菌®」は、長年に渡るスクリーニングの結果、国内のしだれ桜の花より乳酸菌(Lacticaseibacillus paracasei shidare 株)を発見し、

①整腸・便秘改善作用、②免疫賦活作用、③美容作用、④エクオール産生促進作用とEMT抑制作用などの優れた生理活性機能を見出しました。

EMT抑制作用(月経不快症状の原因抑制)及び**桜の花エキスとの組み合わせによる相乗的なコラーゲン合成遺伝子発現促進作用**については、特許を出願済みです。フェムケア対応素材としてもたくさんのお客様より支持を頂いております。